



MENU DÉGUSTATION

Entrée + plat + dessert 38,00 €

Entrée + plat ou plat + dessert 29,00 €

Entrée + plat + dessert + fromage 45,00 €

Les Entrées

Foie gras de canard mi-cuit au torchon, compotée de pommes et oignons

Soupe de poisson et sa garniture

Tarte au camembert AOP

Les Plats

Noix de st jacques au curry madras et vermouth blanc

Rognons de veau escalopés, sauce Mareuil rouge et mignonette de poivre

Emincé de bœuf, sauce camembert AOP

Les Desserts

Assiette de fromages et sa salade

Dessert au choix

Coupe des Dunes

A découvrir pour l'apéritif, Notre [Punch Noirmoutrin Création Maison](#) à 8 €

Dans notre restaurant, la cuisine se veut authentique. Derrière ses fourneaux, notre chef de cuisine normand, Gery Boddaert, vous propose une cuisine, tantôt traditionnelle, tantôt innovante, maison, et toujours faite avec passion. Mettant à l'honneur des produits frais et de saison, privilégiant les circuits courts pour votre plus grande satisfaction.

L'occasion de vous faire découvrir le terroir de l'île de Noirmoutier, de la Vendée et d'ailleurs...

La liste des allergènes est consultable sur demande à la réception



MENU DÉCOUVERTE

Entrée + plat + dessert 28,00 €

Entrée + plat ou plat + dessert 22,00 €

Les Entrées

Fine terrine maison cuisinée au Porto

Soupe de poisson et sa garniture

Entrée du jour

Les Plats

Pièce de bœuf grillée, sauce poivrade

Burger tradition ou Normand

Poisson du marché

Les Desserts

Panna cotta chocolat blanc et coulis de fruits rouge

Coupe glacée au choix (2 boules au choix – Chantilly)

Crêpe caramel beurre salé

A découvrir pour l'apéritif, Notre [Punch Noirmoutin Création Maison](#) à 8 €

Dans notre restaurant, la cuisine se veut authentique. Derrière ses fourneaux, notre chef de cuisine normand, Gery Boddaert, vous propose une cuisine, tantôt traditionnelle, tantôt innovante, maison, et toujours faite avec passion. Mettant à l'honneur des produits frais et de saison, privilégiant les circuits courts pour votre plus grande satisfaction.

L'occasion de vous faire découvrir le terroir de l'île de Noirmoutier, de la Vendée et d'ailleurs...

La liste des allergènes est consultable sur demande à la réception