



MENU

Terroir



entrée | plat - 37€
plat | dessert - 37€
entrée | plat | dessert - 39€

« SERVI AU DEJEUNER HORS JOURS FERIES DU MARDI AU VENDREDI »

L'œuf parfait, poireau, jambon de Vendée et baie de Timut

Egg parfait, leek, ham from Vendée and Timut berry

ou

Maquereaux, chou-fleur et vanille

Mackerel, cauliflower and vanilla



Aile de raie, radis multicolores et lait d'amandes torréfiés

Skate wing, multicolored radish and roasted almond milk

ou

Poitrine de cochon de Vendée, patate douce et champignons de Paris

Pork belly from Vendée, sweet potatoes and Paris mushroom



Panna Cotta, fleurs de sureau et pamplemousse

Panna Cotta, elderflower and grapefruit



« L'équipe du Cayola sera à votre écoute pour vos intolérances et allergies alimentaires,
n'hésitez pas à nous en faire part à la prise de commande »





LES ENTREES

**Foie gras de canard,
poivre de Kampot et mangue** 28€
Duck foie gras, Kampot pepper and mango

**Les noix de Saint Jacques,
cuites dans un bouillon de crustacé infusé à la citronnelle,
jeunes légumes croquants** 28€
Scallops, cooked in a hot lemongrass infusion, crunchy vegetables

**Langoustines,
épinard et céleri** 33€
Langoustine, spinach and celery

**Les ormeaux,
Pomme de terre fumée et jambon de Vendée** 45€
Abalone, smoked potatoes and ham from Vendée



LES POISSONS

**Le cabillaud,
confit dans une huile infusé thym citron, pistache et brocoli** 29€
Cod cooked in lemon and thym oil, pistachio and broccoli

**Le lieu jaune,
ormeau, endive et carottes** 31€
Pollack, abalone, endive and carrots



« L'équipe du Cayola sera à votre écoute pour vos intolérances et allergies alimentaires,
n'hésitez pas à nous en faire part à la prise de commande »

