

# MENU

## Dégustation

105 €

« MENU SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE »

**Foie gras de canard, poivre Kampot et mangue**

Duck foie gras, Kampot pepper and mango

---

**Langoustines, épinard et céleri**

Langoustines, spinach and celery

---

**Filet de poisson en fonction du marché,**

**Purée de pomme de terre maison**

Fish filet and mashed potatoes

---

**Le lieu jaune,**

**Pomme de terre de Noirmoutier, feuilles de caprier, caviar et crème acidulée**

Pollack, Noirmoutier's potatoes, caper bush leaf and sour cream

---

**Caille de Vendée légèrement fumée,**

**Oseille, rhubarbe et fèves**

Quail from Vendée lightly smoked, sorrel, rhubarb and broad beans

---

**Le fromage travaillé**

---

**Mariage de la framboise et de l'eau de fruits « au marché des thés aux Sables D'Olonne**

Raspberry and fruits water

« 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 »

