

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 »

