

# *Menu Campos 69.00€*

*Avec plateau de fromage 78.00€*

*Accord mets et vins 3 verres 30.00€*

Les huîtres de la Guittière de chez Jacques Petitgas, légumes bio de la Chaume

Ou

Les langoustines, champignons bruns et parmesan

---

L'inspiration marine de la criée des Sables d'Olonne, condiment citron jaune, asperges vertes, pickles oignons nouveaux, une hollandaise revisitée.

Ou

Canette, betteraves rouges, framboise et shiso

---

Symphonie chocolatée

Déclinaison de textures autour du chocolat noir et du chocolat au lait

Ou

La douceur de la rhubarbe alliée à la fraîcheur de l'hibiscus

# *Menu Polipus 85.00 €*

*« Servi à l'ensemble de la table »*

*Avec plateau de fromage 94.00€*

*Accord mets et vins 4 temps 45.00€*

Les langoustines, champignons bruns et parmesan.

---

L'inspiration marine de la criée des Sables d'Olonne, condiment citron jaune, asperges vertes, pickles oignons nouveaux, une hollandaise revisitée.

---

Canette, betteraves rouges, framboises et shiso.

---

La fraise sous différentes formes accompagnée d'une touche de vanille.

Ou

Symphonie chocolatée

Déclinaison de textures autour du chocolat noir et du chocolat au lait

# *Menu dégustation Gambera*

*125.00€*

*« Servi à l'ensemble de la table jusqu'à 13h30 et 20h30 »*

*Accord mets et vins 5 temps 60.00€*

Le foie gras de canard, ail des ours et soja

\_\_\_\_\_

Les ormeaux des fermes de Plouguerneau, pommes de terre fumées et jambon de Vendée

\_\_\_\_\_

Le Saint Pierre, grillé, puis confit dans une huile infusée à la badiane, fenouil confit et pastis

\_\_\_\_\_

Le filet de bœuf, cuit sur un barbecue japonais, épinard, jeunes légumes, un jus à l'ail noir

\_\_\_\_\_

Notre rafraîchissement

\_\_\_\_\_

Notre fromage travaillé

\_\_\_\_\_

La fraise sous différentes formes accompagnée d'une touche de vanille.

\_\_\_\_\_

Symphonie chocolatée.

Déclinaison de textures autour du chocolat noir et du chocolat au lait

# Notre Carte

## - Les entrées -

Les huîtres de la Guittière de chez Jacques Petitgas, légumes bio de la Chaume	35.00€
Les langoustines, champignons bruns et parmesan.	45.00€
Le foie gras de canard, ail des ours et soja.	35.00€
Les ormeaux des fermes de Plouguerneau, pommes de terre fumées et jambon de Vendée.	50.00€

## - Les poissons

Le Saint Pierre, grillé puis confit dans une huile infusée à la badiane, fenouil et pastis.	45.00€
L'inspiration marine de la criée des Sables d'Olonne, condiment citron jaune, asperges vertes, pickles oignons nouveaux, une hollandaise revisitée.	35.00€

- *Les viandes*

Le filet de bœuf, cuit sur un barbecue japonais, épinards, jeunes légumes,  
un jus à l'ail noir. 39.00€

Canette, betteraves rouges, framboises et shiso. 35.00€

- *La suggestion de fromages*

Servis au plateau 15.00€

- *Les desserts*

Symphonie chocolatée.

Déclinaison de textures autour du chocolat noir et du chocolat au lait. 17.00€

La douceur de la rhubarbe alliée à la fraîcheur de l'hibiscus. 17.00€

La fraise sous différentes formes accompagnée d'une touche de vanille. 17.00€

*Menu enfant jusqu'à 12 ans*

*-20.00€-*

Saumon fumé

---

Le poisson du jour ou la volaille de Challans mousseline de pomme de terre

---

Glace maison ou fondant au chocolat

---

*Menu éveil des saveurs jusqu'à 14 ans*

-33.00€-

---

Choix dans le menu Kampos en portion adaptée

---