

Menu Kampos

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

€

Avec plateau de fromage 94.00€

« Servi à l'ensemble de la table »

***Accord mets et viens 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 »

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 50.00€
et jambon de Vendée.

-Les poissons-

Le Saint Pierre, grillé puis confit dans une huile infusée à la badiane, 45.00€
fenouil et pastis.

35.00€

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

- 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- 15.00
€

Servis au plateau

-Les desserts- 17.00
€

Symphonie chocolatée. 17.00
€

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.

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

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

