

Menu Kampas 69.00€

Avec plateau de fromage 78.00€

Accord mets et vins 3 temps 30.00€

Le saumon « Bomlo » confit, miso, poireau et raifort

Ou

Le bar, betterave et wasabi



L'inspiration marine de la criée des Sables d'Olonne, blettes, ricotta et raisin

Ou

Le veau français, condiment figue, carottes et cumin



Harmonie de chocolat au parfum de tonka

Ou

Trilogie d'agrumes ombre et lumière



Menu Polypus 85.00 €

Avec plateau de fromage 94.00€

« Servi à l'ensemble de la table »

Accord mets et vins 4 temps 45.00€

Le bar, betterave et wasabi



L'inspiration marine de la criée des Sables d'Olonne, blettes, ricotta et raisin



Le veau français, condiment figue, carottes et cumin



Harmonie de chocolat au parfum de tonka



Menu dégustation Gambera 125.00€

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

Accord mets et vins 7 temps 8cl 75.00€

La langue de bœuf, foie gras, pomme de terre et algues



La langoustine, sarrasin et champignons



Le poisson noble, coing, noisettes et miel



Le lapin de Vendée, lentilles, persil et moutarde



Notre rafraîchissement



Notre fromage travaillé



Clarté de poire et vanille



Notre Carte

- Les entrées -

Le bar, betterave et wasabi	35€
Le saumon « Bomlo » confit, miso, poireau et radis	33€
Les langoustines, sarrasin et champignons	39€



- Les poissons -

Le poisson noble, coing, noisettes et miel	45€
L'inspiration marine de la criée des Sables d'Olonne, blettes, ricotta et raisin	40€



- *Les viandes* -

Le lapin de Vendée, lentilles, persil et moutarde

38€

Le veau français, condiment figue, carottes et cumin

39€



- *La suggestion de fromages* -

Servis au plateau

13€



- *Les desserts* -

Clarté de poire et vanille

19€

Harmonie de chocolat au parfum de tonka

17€

Trilogie d'agrumes ombre et lumière

17€

