

Menu Kampas 69.00€

Avec plateau de fromage 78.00€

Accord mets et vins 3 temps 30.00€

Saint-Jacques, bouillon pot au feu, légumes de saison

Ou

Caille fumée, pomme de terre, champignons et ail noir



L'inspiration marine de la Criée des Sables d'Olonne, choux, agrumes et ail

Ou

Magret de canard, endive et kiwi



Evasion exotique autour de l'ananas et du fruit de la passion

Ou

Déclinaison de deux chocolats et de la noisette



Menu Polypus 85.00€

Avec plateau de fromage 94.00€ ou fromage travaillé 96.00€

« Servi à l'ensemble de la table »

Accord mets et vins 4 temps 45.00€

Saint-Jacques, bouillon pot au feu, légumes de saison



L'inspiration marine de la criée des Sables d'Olonne, choux, agrumes et ail



Magret de canard, endive et kiwi



Déclinaison de deux chocolats et de la noisette



Menu dégustation Gambera 125.00€

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

Accord mets et vins 5 temps 8cl 60.00€

Saint-Jacques, bouillon pot au feu, légumes de saison



La langoustine, céleri pomme et sarrasin



L'inspiration marine de la Crie des Sables d'Olonne, choux, agrumes et ail



Magret de canard, endive et kiwi



Notre rafraîchissement



Notre fromage travaillé



La douceur du miel de Finfarine accompagné de la vanille de Paul Galand



Notre Carte

- Les entrées -

Saint-Jacques, bouillon pot au feu, légumes de saison	32€
Caille fumée, pomme de terre, champignons et ail noir	35€
Langoustines, céleri, pomme et sarrasin	39€



- Les poissons -

L'inspiration marine de la Crique des Sables d'Olonne, choux, agrumes et ail	40€
--	-----



- *Les viandes* -

Magret de canard, endive et kiwi

38€



- *La suggestion de fromages* -

Servis au plateau

13€



- *Les desserts* -

La douceur du miel de Finfarine accompagné de la vanille de Paul Galand

19€

Déclinaison de deux chocolats et de la noisette

17€

Evasion exotique autour de l'ananas et du fruit de la passion

17€

