

# LE VALDYS

*SAINT JEAN DE MONTS*

Le Valdys vous propose une carte épurée, laissant place à la créativité de notre Chef.

Nous vous proposons de découvrir une cuisine alliant terroir vendéen et culture culinaire internationale.

Travail des algues, des légumes de nos maraîchers, mais aussi de produits exotiques d'exception.



*Poivre Paprika*

# LE VALDYS

## SAINT JEAN DE MONTS

### Menu « Noirmoutier »

Entrée, Plat Ou Plat, Dessert 29€

Entrée, Plat, Dessert 39€

#### Pour Débuter

Prix hors menu 14€

**Brioche « Bao »** au foie gras grillé et artichaut à la coriandre.

**Marinière** de coquillages, mouillettes et crème fraîche épaisse.

**Ceviche** de cabillaud au sel fumé, vinaigrette noix de coco et piment doux.

**Haddock fumé** façon salade Caesar, parmesan et petits croutons.

#### Pour Continuer

Prix hors menu 23€

**Saint Jacques** sauce Bordelaise, poitrine de cochon doré, carottes fanes.

**Poisson « retour de pêche »**, à toute vapeur, verdure de légumes au gingembre.

**Risotto crémeux**, poêlée de champignons sauvages, huile vierge acidulé.

Ou

**Risotto crémeux**, filet de volaille et champignons sauvages, huile vierge acidulé.

viande  
d'exception

**Côte de Bœuf de Bavière (1kg)**, au charbon, pomme de terre de Noirmoutier,

**Sauce tartare au pain brûlé. A partager pour DEUX gourmets. 76€**

*Supplément si pris en menu Entrée/Plat/Dessert 32€/ Pour 2 Personnes*

Inspirés par les produits du terroir français, le Chef, Antonio Belier et son équipe vous proposent une cuisine raffinée avec des plats originaux faits maison.

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



### Carte des desserts 9€

*Nous vous suggérons de commander vos desserts en début de repas.*

**Entremet** chocolat Orellys, crémeux de riz au lait « brûlé », sauce chocolat noire.

**Pavlova** au fruits rouge et chantilly fromage frais, poudre de feuille de poivrier.

**Mi-cuit** chocolat Caraïbe et haricot Azuki, parfait glacé kumquat.

**Coupe fraîcheur**, trois boules dans notre sélection de glace bretonne.

**Dessert du jour.**

**Assiette de Gourmandises** au choix du chef *Supplément de 2€ servi avec un café ou un thé*

**Assiette de trois fromages affinés**, mesclun de salade.

#### Suggestion « Retour de Pêche »

*Sur commande, 48h à l'avance.*

*Prix/Disponibilités selon le cours du marché*

*Et conditions météo.*

**Homard bleu** Ou demi-homard

*Servi froid avec une mayonnaise maison*

*Ou*

*Servi chaud avec des légumes variés et cuisiné selon votre convenance*

**Buisson** de langoustines, cuites au court bouillon

**Sole meunière** d'environ 500gr

**Tourteaux entiers**, servis avec une mayonnaise maison

**Plateau de fruits de mer** composé selon la saison

#### Menu « La Pêche à la ligne »

*Entrée, Plat Ou Plat, Dessert 8€*

*Entrée, Plat, Dessert 14€*

*Disponible uniquement pour les jeunes « Moussaillons »*

*Jusqu'à 10 ans inclus*

**Le classique « Œuf Mayo »** et ses toasts de pain

*Ou*

**Petite assiette de crudités**



**Filet de poisson** du moment

*Ou*

**La pièce de viande** du moment



**Ma coupe de glace** (Deux boules)

*Ou*

**Ma petite assiette de Gourmandises**

*Ou*

**Un fruit frais**

Inspirés par les produits du terroir français, le Chef, Antonio Belier et son équipe vous proposent une cuisine raffinée avec des plats originaux faits maison.

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Les Allergènes sont disponibles sur demande – Menus Hors boissons – PRIX NET EN EURO / TAXES ET SERVICES COMPRIS



LE VALDYS

SAINT JEAN DE MONTS

## Carte des glaces et sorbets 3€ la boule

*Glace 100% artisanale, 100% gourmande, Française*

### Glaces :

**Chocolat Frey**  
**Café Arabica Colombie**  
**Vanille Bourbon**  
**Caramel au beurre salé**  
**Pistache**

### Sorbets :

**Mangue Alphonso**  
**Fraise Sengana**  
**Citron de Sicile**  
**Pêche de vigne**  
**Fruit de la passion**

### Les accompagnements, pour plus de gourmandise :

*1€ par choix*

**Sauce caramel beurre salé maison**  
**Sauce chocolat Valrhona**  
**Crème Chantilly**  
**Fruits frais du moment**  
**Fruits secs caramélisés, les « chouchous »**

Inspirés par les produits du terroir français, le Chef, Antonio Belier et son équipe vous proposent une cuisine raffinée avec des plats originaux faits maison.

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

