

le Bois cendré

RESTAURANT VALDYS

Le bois cendré vous propose une cuisine inspirée,
entre tradition et audace.

Notre Chef, Farouk Benazza, vous invite à découvrir
une carte épurée et engagée, où chaque assiette
raconte une histoire de saveurs et de textures.

Tous les soirs
Du lundi au dimanche
de 19h à 21h



Menu « Noirmoutier »

Entrée, Plat Ou Plat, Dessert 38 €

Entrée, Plat, Dessert 48 €

Entrées

Prix hors menu

Tiramisu iodé, chair de crabe, crème citronnée, pain de mie léger au basilic 18€

Tartare de fenouil au curcuma, houmous au sésame, menthe fraîche 15€ ✓

Carpaccio de veau basse température, cœur de burrata, coulis de poivrons doux 17€

Maquereau mi-cuit à la flamme, carottes nouvelles acidulées, faisselle citronnée, jeunes pousses 16€ 🌿

Plats

Prix hors menu

Filet de bœuf rôti au thym, pommes de terre nouvelles de Noirmoutier, jus de viande moutarde à l'ancienne 32€

Dos de cabillaud en deux cuissons, légumes de printemps, sauce légère au citron noir 29€ 🌿

Tajine d'épaule d'agneau braisée au miel Vendéen, quinoa épicé aux légumes 29€

Oeuf basse température, travail autour de l'asperge, copeaux de parmesan, pesto aux amandes grillées 25€ ✓

Desserts



En partenariat avec l'artisan glacier pâtissier, "MAURICE", à Challans.

Nous vous recommandons de commander vos desserts en début de repas.

Prix hors menu

La « Pomme de pin », dessert signature, façon cheesecake, compotée de rhubarbe, biscuit aux épices 10€

Millefeuille d'Arlette à la fraise, crème diplomate à la vanille et sarriette 10€

Gâteau Nantais, marmelade et sorbet citron 10€

Fondant chocolat allégé, fruits à la baie de Timur 10€ 🌿

Assiette de trois fromages, cendrés et affinés, mesclun 10€

Coupe fraîcheur, trois boules dans notre sélection de glaces artisanales 10€



Plats pouvant être adaptés au régime végétarien.

La Liste des allergènes est disponible sur demande

Menus Hors boissons

PRIX NET EN EURO / TAXES ET SERVICES COMPRIS

