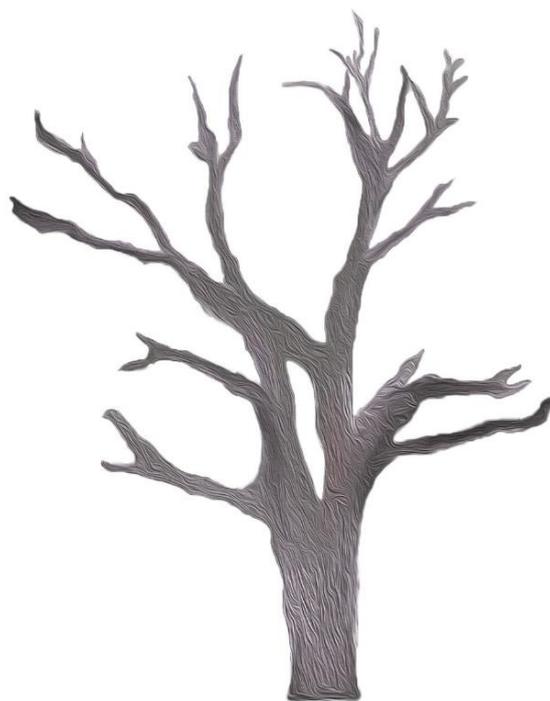


# LE VALDYS

*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 entre  
« Mer et Terre », des cuissons au barbecue japonais,  
des fumaisons minutes, des épices rares  
et bien d'autres choses encore.*



LE VALDYS

SAINT JEAN DE MONTS

Printemps 2020

## Menu « L'Île d'Yeu »

Entrée, Plat Ou Plat, Dessert 19€

Entrée, Plat, Dessert 26€

### Pour Débuter

Prix hors menu 10€

**Œuf** à 63°C, fricassé de pleurotes aux noisettes torréfiées, salade d'herbes

**Marinière** de coques au vin blanc Fief Vendéen

**Crème Dubarry** et ses sommités

### Pour Continuer

Prix hors menu 17€

**Merlu** en vapeur d'algues, fenouil et carottes grillés, sauce vierge

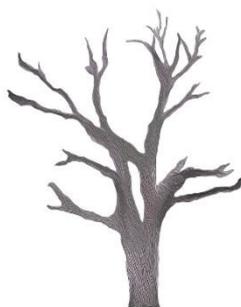
**Burger feuilleté**, steak haché race Charolaise, à la flamme, pickles d'oignons

**Jambonnette** de Dinde et son jus au romarin

### Pour terminer

Prix hors menu 9€

Un choix dans la « Carte des desserts »



Inspirés par les produits du terroir français, le Chef, Antonio Bellier 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

Printemps 2020

## Menu « Noirmoutier »

Entrée, Plat Ou Plat, Dessert 28€

Entrée, Plat, Dessert 34€

### Pour Débuter

Prix hors menu 14€

Saumon mi mariné, mi fumé, légumes croquants

Foie gras « Brûlé », acidulé de fruit de saison, toasts de campagne

Ceviche de dorade aux notes de fruits de la passion et de Piment de la Vera

### Pour Continuer

Prix hors menu 22€

Bar sauvage, légumes de saisons en juste cuisson, sauce Ajowan du Népal

Pluma de cochon Ibérique, au feu de bois, polenta, mini maïs

Et oignons nouveaux

Roulé de Merlan, sauce curry au lait de coco

### Pour terminer

Prix hors menu 9€

Un choix dans la « Carte des desserts »



Inspirés par les produits du terroir français, le Chef, Antonio Bellier 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

### Carte des desserts 9€

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

**Mousse au chocolat grands crus et praliné noisette, en jeux de saveurs**

**Le gâteau Nantais, marmelade de citron au romarin et son sorbet citron de Sicile**

**Notre tarte aux fraises, sur sablé amande, simple et « Élégante »**

**Entremet craquant, Tanariva et fruits de la passion**

**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 » 10€

*Disponible uniquement pour les jeunes « Moussaillons »  
Jusqu'à 11 ans inclus*

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

*Ou*

**Mon petit bol de soupe de légumes**



**Filet de poisson du moment**

*Ou*

**La pièce de viande du moment**



**Coupe de glaces (2 boules)**

*Ou*

**Ma petite assiette de Gourmandises**

*Ou*

**Un fruit frais**



Inspirés par les produits du terroir français, le Chef, Antonio Bellier 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.