

# *le Bois cendré*

RESTAURANT VALDYS

*Le bois cendré vous propose une carte épurée,  
laissant place à la créativité de notre Chef,  
Farouk Benazza.*

*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.*



# Menu « Noirmoutier »

Entrée, Plat Ou Plat, Dessert 37 €

Entrée, Plat, Dessert 47 €

Plats pouvant être adapté au régime végétarien. ♥

## Entrées

Prix hors menu 16 €



- 🌿 Les huîtres Joguet N°3, au radis, citron vert et lime noir.
- 🌿 Eglefin mariné au Rocou, pétales d'oignons brûlées, crème cru au épices sumac.
- 🌿 Œuf mollet croustillant, salade croquante aux légumes printaniers, sauce au yaourt de brebis.
- 🌿 Bœuf au barbecue, sauce chimichuri au piment chipotle, huile d'olive fumé et tome vendéenne.  
*Possibilité de prendre cette entrée en plat, Prix hors menu 29 €*

## Plats

Prix hors menu 29 €



- 🌿 Volaille de Challans basse température, jus de viande perlé, asperges au naturel.
- 🌿 Bar sauvage rôti au beurre, sauce whisky et arabica, aubergine poêlé et condiment à l'ail grillé.
- 🌿 Pièce de veau au barbecue, sauce béarnaise au beurre fumé, pain brulé et pomme Darphin.
- 🌿 Poulpe grillé, pad thaï de légumes en panier vapeur.
- 🌿 Omelette roulée, pad thaï de légumes en panier vapeur. ♥



La liste des allergènes est disponible sur demande

Menus Hors boissons

PRIX NET EN EURO / TAXES ET SERVICES COMPRIS

## la carte des desserts, selon l'inspiration de notre pâtissier

Prix hors menu 10 €

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



- 🌲 La « Pomme de pin », dessert signature, façon tiramisu
- 🌲 Brownie aux pignons de pin, servi tiède, oranges et carottes.
- 🌲 Pavlova renversé à la fraise, notes subtil de basilic.
- 🌲 Entremet riz au lait, fleur d'oranger et dattes, saveurs du Maghreb.
- 🌲 Coupe fraîcheur, trois boules dans notre sélection de glaces artisanales.
- 🌲 Le choix d'un dessert dans le menu « Suggestion de la semaine ».
- 🌲 Assiette de Gourmandises au choix du chef.  
*Supplément de 2,80 € servi avec un café ou 4,40 € avec un thé.*
- 🌲 Assiette de trois fromages Vendéens affinés et son mesclun.

## Carte des glaces et sorbets

Prix hors menu 4 € la boule



### Glaces :

Chocolat noir Frey  
Vanille Bourbon  
Caramel au beurre et au sel de Guérande  
Café 100% Arabica Colombie  
Pistache de Californie

### Sorbets :

Mangue  
Fraise Senga  
Citron de Sicile  
Pêche de vigne  
Fruit de la passion

