

Formule
Entrée & plat
ou Plat & dessert
24 €

Bistro Vendéen

“Formule complète :
prix individuel des plats
appliqué.”

Les entrées

Vol-au-vent périgourdin aux gésiers confits, nid de mesclun. 8,60€

Carpaccio de saumon et pomme verte, crème montée à la mascarpone. 9,20€

Salade de champignons farcis au chèvre cendré de Vendée. 6,20€

Œuf parfait en meurette, mouillette de pain. 8,20€

Les plats

Burger d'effiloché de bœuf au poivre, cantal AOP, oignons confits et frites maison. 19,50€

Sa version végétarienne, avec un pavé végétal

Poisson du jour à la meunière, mousseline de courge et crumble d'amandes grillées. 19,50€

Parmentier de canard, nid de mesclun. 19,50€

Blanquette de la mer. 19,50€

Les desserts

Brownie à la noix de pécan, sauce ivoire et crème montée. 7,00€

Verrine de crumble de pommes caramélisées. 7,00€

Poire pochée au vin, amandes effilées, sauce chocolat. 5,00€

Dégustation de deux fromages de Vendée. 7,00€

Brioche de Vendée façon pain perdu, caramel et fruit de saison. 7,00€

Selection de coupes glacées

Passionnément caramel 8,90€

Glace caramel, sorbet passion, fruits de la passion, éclats de biscuits et crème fouettée

Sœur Tatin 8,90€

Sorbet pomme, glace caramel, pommes caramélisées, éclats de feuilletage et crème fouettée

Café Liégeois 8,20€

Glace café, glace vanille, café chaud et crème fouettée

Chocolat Liégeois 8,20€

Glace chocolat, glace vanille, chocolat chaud et crème fouettée

Coupe Automnal 8,20€

Sorbet poire, glace châtaigne