

# LE BOIS CENDRÉ

## *Cuisine boisée*

Le bois cendré 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 BOIS CENDRÉ

Cuisine boisée



Été 2022

## Suggestion « Retour de Pêche »

*Sur commande, minimum 24H à l'avance.*

*Disponibilité selon les conditions météo.*

Homard bleu, minimum 400g 65€ / Supplément 15€ les  
100g

Servi froid avec une mayonnaise maison

Ou

Servi chaud avec des légumes variés et cuisinés selon  
votre convenance

Buisson de langoustines cuites au court-bouillon / 25€

Sole meunière d'environ 500gr / 42€

Plateau de fruits de mer / 54€ par personne

½ Tourteau ou ½ Araignée selon saison

6 huîtres Martineau N°3

250g de Langoustines

6 crevettes roses

Bulots, bigorneaux et crevettes grises

## 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

**Mon petit bol de crudités**

---

**Filet de poisson du moment**

Ou

**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, notre chef 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.

La liste des allergènes est disponible sur demande – Menus Hors boissons – PRIX NET EN EURO / TAXES ET SERVICES  
COMPRIS

# LE BOIS CENDRÉ



Été 2022

## Cuisine boisée

Entrée, Plat Ou Plat, Dessert 29€

Entrée, Plat, Dessert 39€

### Pour Débuter

Prix hors menu

14€

- ✦ Salade de poulpe et jambon de Vendée séché au barbecue, pickles d'oignons et croustilles de pains dorés
- ✦ Chair de crabe et œuf mimosa aux condiments, comme une tranche de « Club sandwich »
- ✦ Carottes rôties à la flamme, houmous au citron, straciatella et pistaches grillées
- ✦ Coquillages et crème crue fumée, réduction marinière à l'aneth, huile d'herbes

### Pour Continuer

Prix hors menu

23€

- ✦ Saumon en deux cuissons, légumes chop suey, sésame et coriandre
- ✦ Tataki de bœuf à la braise, chips végétale, salade croquante et vinaigrette thaï
- ✦ Poisson selon le retour de pêche, juste cuit au beurre, riste d'aubergines confites
- ✦ Côte de cochon grillée, pomme de terre de Noirmoutier en « robe des champs », sauce barbecue

*La carte des desserts, selon l'inspiration de notre pâtissière, Nicole Antoni.*

### Pour Terminer

Prix hors menu

9€

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

- ✦ La « Pomme de pin », dessert signature, pignons de pins et abricot au romarin
- ✦ Notre Tropicane, crème vanille et suprêmes d'oranges, sauce praliné maison
- ✦ La fraise, déstructurée, en jeux de textures et de saveurs
- ✦ Travail autour de la cerise, crème diplomate à l'estragon
- ✦ Coupe fraîcheur : trois boules dans notre sélection de glaces artisanales
- ✦ Dessert du jour
- ✦ Assiette de trois fromages affinés et son mesclun
- ✦ Assiette de Gourmandises au choix du chef

*Supplément de 2€ servi avec un café ou 3€ avec un thé*

Inspirés par les produits du terroir français, notre chef 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.

La liste des allergènes est disponible sur demande – Menus Hors boissons – PRIX NET EN EURO / TAXES ET SERVICES COMPRIS



## Carte des glaces et sorbets 3€ la boule

Glace 100% artisanale, 100% gourmande, Française

### 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

### Les accompagnements, pour plus de gourmandise :

*1€ par choix*

Sauce caramel au beurre salé maison

Sauce chocolat Valrhona

Crème Chantilly

Fruits frais du moment

Fruits secs caramélisés, les « chouchous »

Inspirés par les produits du terroir français, notre chef 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.

La liste des allergènes est disponible sur demande – Menus Hors boissons – PRIX NET EN EURO / TAXES ET SERVICES COMPRIS