

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 alliant terroir vendéen et culture culinaire internationale.

Travail des algues, des légumes de nos maraîchers, mais aussi de produits exotiques d'exception.



Poivre Paprika

LE VALDYS

SAINT JEAN DE MONTS

Menu « Noirmoutier »

Entrée, Plat Ou Plat, Dessert 29€

Entrée, Plat, Dessert 39€

Pour Débuter

Prix hors menu 14€

Foie gras mi-cuit, subtilement fumé, crémeux de courge aux épices et brioche feuilletée.

Saumon mariné Gravlax, huile vierge à la grenade, blinis au sarrasin.

Tataki de veau, zestes de clémentines et avocats, foccacia a la coriandre.

Œuf « parfait », jeunes pousses d'épinard en veloutés et en pickles.

Pour Continuer

Prix hors menu 23€

Filet de canette cuit à basse température, marmelade d'agrumes, travail autour du chou.

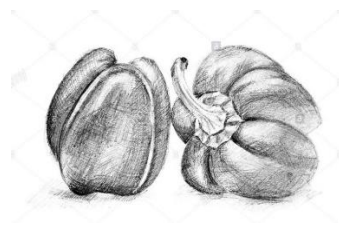
Dos de cabillaud rôti au beurre, mousseline de topinambour, crème fumée au foin et noisettes torréfiées.

Filet de bœuf et légumes racines à la braise, jus de viande perlé.

Saint Jacques et poireaux en deux cuissons, à la flamme et à toute vapeur, sauce iodée.

Ou

Saint Jacques et poireaux grillés en risotto, sauce iodée.



Poivre Paprika

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



Carte des desserts 9€

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

Cigare chocolat grand crus et praliné noisette, crémeux au grué de cacao et gel au cognac.

Entremet châtaigne et thé vert matcha, fruits de la passion.

Le « Kashmir », saveurs orientales en jeux de textures.

Coupe fraîcheur, trois boules dans notre sélection de glace

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.

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 bol de soupe, petits croutons



Filet de poisson du moment

Ou

La pièce de viande du moment



Ma coupe de glace (Deux boules)

Ou

Ma petite assiette de Gourmandises

Ou

Un fruit frais

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



LE VALDYS

SAINT JEAN DE MONTS

HIVER 2021

Carte des glaces et sorbets 3€ la boule

Glace 100% artisanale, 100% gourmande, Française

Glaces :

Chocolat Frey

Vanille Bourbon

Caramel au beurre salé

Sorbets :

Fraise Sengana

Citron de Sicile

Fruit de la passion

Les accompagnements, pour plus de gourmandise :

1€ par choix

Sauce caramel beurre salé maison

Sauce chocolat Valrhona

Crème Chantilly

Fruits frais du moment

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

