

# 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.



*Nous sommes à votre écoute : vous avez un régime alimentaire spécifique ?*

*Nos cuisiniers s'adaptent à toutes vos demandes pour que vous passiez un moment inoubliable.*



## Menu « Noirmoutier »

*Entrée, Plat Ou Plat, Dessert 31€*

*Entrée, Plat, Dessert 42 €*

### Pour Débuter

*Prix hors menu*

14 €

- ✿ Sélection de six huîtres N°3, huile de coriandre et condiment au gingembre, pomme granny et citron vert.
- ✿ Œuf cuit à basse température, mousseline de légumes racines, chips et popcorn de sarrasin et tomme de brebis vendéenne.
- ✿ Gravelax de poisson blanc et gel de lait du « tigre ».
- ✿ Tataki de canard grillé, ketchup maison au miso, ail rôti et pruneaux.

### Pour Continuer

*Prix hors menu*

27 €

- ✿ Carré d'agneau à basse température, jus perlé au beurre, déclinaison autour de la carotte en textures et couleurs.
- ✿ Dos de cabillaud au barbecue, risotto Arborio aux notes grillées, tartare aux algues de Roscoff.
- ✿ Bœuf mariné et snacké, bouillon thaï aux légumes brûlés et croquants.
- ✿ Saint Jacques cuites à la flamme, travail autour de la courge et confit de citrons brûlés.
- ✿ Risotto Arborio aux notes grillées, méli-mélo de légumes du moment et tartare aux algues de Roscoff.

### La spécialité de « Le Bois Cendré »

*Prix hors menu 49 € / Supplément menu « Noirmoutier » 22 €*

- ✿ Mijoté de homard et bouillon thaï aux légumes brûlés et croquants.

Inspirés par les produits du terroir français, notre chef Farouk Benazza 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



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

*Prix hors menu 9 €*

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

- ✦ La « Pomme de pin », dessert signature, chocolat grand crus et travail de l'orange confite.
- ✦ « Marguerite » miel, pollen et citron.
- ✦ Finger brioche feuilletée, façon bourdalou et notes de café.
- ✦ Notre Saint Honoré, pur pistache, et chantilly fromage frais.
- ✦ 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*

## Carte des glaces et sorbets, 100% artisanale, 100% gourmande et Française

*Prix hors menu 3€ 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

## 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 »