

le Bois cendré

RESTAURANT VALDYS



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 35 €

Entrée, Plat, Dessert 47 €

Plats pouvant être adapté au régime végétarien. ♥

Entrées

Prix hors menu 16 €



- 🌿 Les huîtres N°3, marmelade au citron brûlé et gel de vinaigre balsamique.
- 🌿 Œuf parfait, confit d'oignons de Roscoff caramélisés, châtaignes torréfiées et oignons frits.
- 🌿 Raviole végétale aux champignons, crème et dés de foie gras brûlés.
- 🌿 Thon albacore mariné au thé fumé et trompette de la mort, émulsion de piment lacto fermenté.
Possibilité de prendre cette entrée en plat, Prix hors menu 29 €

Plats

Prix hors menu 29 €



- 🌿 Riz au lait salé au zestes d'orange, échalote et poireaux confits, œuf cuit à basse température. ♥
- 🌿 Caille marinée, riz au lait salé au zestes d'orange, échalote et poireaux confits.
- 🌿 Saint Jacques en deux cuissons aux sésames torréfiés, légumes oubliés, fumet crémé et iodé.
- 🌿 Pressé de paleron de bœuf, mi-fumé et confit 24h, sauce vigneronne et carottes glacées.
- 🌿 Turbot rôti au beurre de betterave fumée, mousseline et palets de betterave.
Prix hors menu 33 € / Supplément poisson noble au menu « Noirmoutier » 4 €



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, marmelade de clémentine et praliné noisette.
- 🌳 Barre chocolatée façon “poire Belle-Hélène”, chocolat chaud et amandes grillées.
- 🌳 Potimarron et fruits de la passion, en jeux de textures et saveurs.
- 🌳 La pomme, caramélisée, sarrasin et cidre, comme un air de Bretagne.
- 🌳 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 2,70 € servi avec un café ou 4,20 € 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

