

# LE BOIS CENDRÉ

## *Cuisine boisée*

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



*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.*

# LE BOIS CENDRÉ

*Cuisine boisée*



## Menu « Noirmoutier »

*Entrée, Plat Ou Plat, Dessert 33 €*

*Entrée, Plat, Dessert 42 €*

 *Plats pouvant être adapté au régime végétarien.*

### Pour Débuter

*Prix hors menu 14 €*

-  Les huîtres N°3, huile vierge groseilles et aneth, petits croustons de pain de seigle
-  Le maquereau, en trois recettes, marmelade de citrons brûlés et crème crue
-  Le veau, dans l'esprit d'un pastrami, stracciatella fumée et tomates confites
-  Les champignons, servis en tacos croustillant, râpé d'œuf dur façon mimosa, mayonnaise à l'ail confit et miel de Vendée 

### Pour Continuer

*Prix hors menu 27 €*

-  La poitrine de cochon caramélisée, poivrons grillés aux aubergines et condiment cacahuètes
-  Les crevettes à la plancha, tagliatelles de poireaux « brûlés », émulsion vanille et pastis de Vendée  
*Prix hors menu 31 € / Supplément menu « Roc'h Kroum » 4 €*
-  Le filet de poulet de Challans, en cuisson douce, travail autour du maïs et jus de volaille rôti perlé
-  Le cabillaud, dans son pain burger maison, sauce tartare et pommes paille
-  L'aubergine braisée au miso, version végétarienne de notre burger, sauce tartare et pommes paille 

### La spécialité de « Le Bois Cendré »

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

-  Homard à la plancha, poivrons grillés aux aubergines et condiment cacahuètes

La liste des allergènes est disponible sur demande

Menus Hors boissons

PRIX NET EN EURO / TAXES ET SERVICES COMPRIS

# LE BOIS CENDRÉ

*Cuisine boisée*



## 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 au piment d'Espelette et sa marmelade de framboises et poivrons rouges
  - ✿ Le croissant se prend pour un dessert, jus d'abricot, café et cardamome
  - ✿ Torta al pistacchio et fraises cuisinées dans leurs jus
  - ✿ La rhubarbe, en beignet et infusée aux baies de genièvre, mousse fromage blanc
  - ✿ Coupe fraîcheur : trois boules dans notre sélection de glaces artisanales
  - ✿ Desserts « menu retour de marché »
  - ✿ 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 »

La liste des allergènes est disponible sur demande

Menus Hors boissons

PRIX NET EN EURO / TAXES ET SERVICES COMPRIS