

# 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

Eté 2021

## Menu « Noirmoutier »

Entrée, Plat Ou Plat, Dessert 29€

Entrée, Plat, Dessert 38€

### Pour Débuter

Prix hors menu 14€

**Emiettée de chair de tourteau, avocat et fruits exotiques \***

**Carpaccio de veau cuit à basse température, vinaigrette thaïe et tomates confites \***

**Haddock fumé façon salade Caesar, parmesan et petits croutons \***

### Pour Continuer

Prix hors menu 22€

**Poisson « retour de pêche », à toute vapeur, verdure de légumes au gingembre**

**Pluma de cochon Ibérique à la braise, courgettes grillées et coulis Piquillos**

**Tartare de bœuf au couteau, œuf coulant, chips végétales**

### Pour Terminer

Prix hors menu 9€

Un choix dans la « Carte des desserts »

***\*Nos Entrées en font tout un Plat !***

Prix hors menu : supplément de 4€

Possibilité d'intégrer cette option dans votre formule « Retour de marché »

### **Une envie gourmande ?**

Notre chef vous propose de vous servir l'entrée de votre choix, dans sa version « **XXL** »

**Plus qu'une Entrée, un Plat !**



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

### Carte des desserts 9€

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

**Baba au rhum, sirop verveine et safran, crémeux praliné pistache**

**Entremet façon « After Eight », gelée de citron et marmelade**

**Fruits du moment rôtis, chantilly fromage frais et son toast de foccacia**

**Coupe fraîcheur, trois boules dans notre sélection de glace bretonne**

#### 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**

#### Suggestion « Retour de Pêche »

*Sur commande, 48h à l'avance.*

*Prix/Disponibilités selon le cours du marché*

*Et conditions météo.*

**Homard bleu Ou demi-homard**

*Servi froid avec une mayonnaise maison*

*Ou*

*Servi chaud avec des légumes variés et cuisiné selon votre convenance*

**Buisson de langoustines, cuites au court bouillon**

**Sole meunière d'environ 500gr**

**Tourteaux entiers, servis avec une mayonnaise maison**

**Plateau de fruits de mer composé selon la saison**

#### 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*

**Petite assiette de crudités**



**Filet de poisson du moment**

*Ou*

**La pièce de viande du moment**



**Ma coupe de glace (Deux boules)**

*Ou*

**Mon fondant chocolat**

*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

Été 2021

## Carte des glaces et sorbets 3€ la boule

Glace 100% artisanale, 100% gourmande, Française

### Glaces :

Chocolat Frey

Café Arabica Colombie

Vanille Bourbon

Caramel au beurre salé

Pistache

### Sorbets :

Mangue Alphonso

Fraise Sengana

Citron de Sicile

Pêche de vigne

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

Fruits secs caramélisés, les « chouchous »



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