



Carte Villagtrois

Juillet 2019

Menu du moment*

(avec un plat (39€), ou deux plats (48€))

Entrée*

Gaspacho du moment, légumes croquants, quenelle de raifort

Plats*

Filet de canette de Challans, mash aux herbes, sauce miel-thym
et/ou

Filet de daurade, polenta crémeuse, coulis d'olive

Dessert*

Cœur coulant au caramel beurre salé

ou

Soupe de fraises-framboises, glace yahourt bulgare

ou

Mikados au chocolat

ou

Vacherin aux fruits de saison

Entrées*

Farandole de gravlax sur sablé de parmesan, caillé de chèvre de la ferme du Tertre	22 €
Tartare de daurade, avocat, citron vert, grenade	22 €
Terrine de lapin abricot-pistache, coulis mangue-balsamique, crème raifort	16 €
Foie gras de canard au muscat, chutney fruits rouges et ses toasts	22 €
Burrata, gaspacho de melon-concombre (V)	18 €
Déclinaison de gambas et céleri sur son tartare d'avocat, rouleau de printemps exotique	26 €
Huîtres fines de claire N° 3, vinaigre à l'échalote	
<i>Par 6 / par 9 / par 12</i>	20 € / 30 € / 40 €
Demi-Homard en médaillon sur brunoise de légumes croquants au chutney mangue-ananas, vinaigrette d'agrumes	28 €
Assiette coin-coin : carpaccio-câpres-parmesan, rilette et sa salade de pickles	20 €
Soupe de petit-pois, émulsion lait coco, coulis de menthe (V)	16 €

* Tous nos plats et desserts peuvent contenir des allergènes, n'hésitez pas à consulter notre tableau des allergènes (affiché à l'entrée du restaurant) ou à nous le demander pour le consulter à table

Plats*

Gratin végétarien sans gluten à la ricotta et sa charlotte de salade (V)		24 €
Belle côte de veau, mash aux herbes, sauce miel-thym		32 €
Lotte rôtie, nage de coquillages aux légumes de saisons		32 €
Côte de bœuf, marinade à l'argentine ou nature, frites maison - pour 2 ou pour bon mangeur	<i>les 100gr</i>	8 €
Sole meunière, beurre noisette-grenade, pommes rattes aux herbes	<i>400 – 600gr</i>	44 €
Filet mignon de porc, purée de patate douce, sauce moutarde à l'ancienne		27 €
Pavé de saumon à l'unilatérale, salade de fenouil-concombre-agrumes et son coulis de pesto		26 €
Carré d'agneau rôti, petits légumes, sauce vierge		34 €
Tronçon de turbot rôti, pommes rattes aux herbes, beurre blanc		32 €
Mmm... Langouste, reine des mers, juste grillée (selon arrivage)	<i>les 100gr</i>	20 €
La marée du jour		25 €
La belle pièce du boucher		29 €

Fromages...sur table comme à la maison 17 €

Desserts*

Moelleux framboise, croustillant choco	12 €	Vacherin aux fruits de saison	12 €
Cœur coulant au caramel de beurre salé (10 minutes)	12 €	Soupe fraises-framboises, glace yahourt bulgare	12 €
Baba-jito (accompagné de trois rhums ambrés, servez-vous..!)	12 €	Macaron pistache-abricot façon éclair	12 €
Mikados de chocolat à tremper : pour les grands et les petits !	12 €	Pavlova, fruits du moment, coulis de fruits	12 €
Méli-mélo de fruits exotiques et son sorbet	12 €	*Café gourmand	14 €

* Tous nos plats et desserts peuvent contenir des allergènes, n'hésitez pas à consulter notre tableau des allergènes (affiché à l'entrée du restaurant) ou à nous le demander pour le consulter à table