

Menu Vendée Qualité 2018

BY CÔTE OUEST

MISE EN BOUCHE

*Panna Cotta au jambon de Vendée et
crumble de parmesan à la noisette*

ENTRÉE

*Brandade de merlu de la criée des Sables à la
crème fraîche, basilic et brioche de Vendée toastée*

PLAT

*Filet de canette label rouge de Vendée,
comptée de choux rouge et pommes fruits,
aigre douce au balsamique*

DESSERT

*Mousse légère au chocolat "bio Kaoka",
nougatine au sésame grillé,
anglaise au praliné gros grains*

1 verre de vin blanc Fiefs de Vendée Mareuil AOC, Château de Rosnay cuvée héritage

1 verre de vin rouge Brem Fiefs Vendéens AOC, Reflets Thierry Michon

Menu à **39,00€** boissons comprises

Dans le cadre de l'opération

"Vendée, terre de qualité 2018"

Sur réservation uniquement,
sous réserve de disponibilités

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération

