



# Restaurant Éphémère

ENTRÉE &  
Salades



Sélections  
du terroir



Plats  
végétariens



Produits  
biologiques



Plats sans  
gluten

## LES ENTRÉES

### Concombre, Avocat & Radis 8 €

Gaspacho de concombre, avocat au lait d'amande, jeunes pousses de radis & graines de lin torréfiées  
*Cucumber gazpacho, avocado with almond milk, young radish shoots & roasted flax seeds*

### Œuf, Petit-pois & Jambon de Vendée 10 €

Œuf de poule bio, crémeux de petit-pois au lait de coco & chips de jambon de Vendée  
*Organic egg, creamy peas with coconut milk & Vendée ham chips*

### Moules & Orange 9 €

Soupe de moules froide à l'orange  
*Cold mussel soup with orange*

### Foie Gras & Fraise 12 €

Foie gras de Canard de Vouvant mi-cuit, chutney de Fraises Vendéennes au balsamique blanc  
*Duck foie gras with white balsamic strawberry chutney*

### Escargots, Ail & Persil 14€

Escargots bios Vendéens, Spoon à l'Ail, coulis de persil plat & croutons Melba  
*Organic Snails from Vendée, Garlic Spoon, Flat Parsley Coulis & Melba croutons*

### Entrée blanche - Tarif sur ardoise

Entrée concoctée par le Chef, selon les arrivages et ses inspirations. Laissez-vous surprendre !  
*Entrance prepared by the Chef, according to the arrivals and his inspirations. Let yourself be surprised !*

## LES SALADES

Petite 9€, Grande 14€

### Salade Caesar

*Caesar salad*

### Poke bowl

lin tournesol, sésame, courge, quinoa, concombre, tomate cerise,  
baies de cranberry, noisette, riz, mangue  
*Poke bowl: sunflower flax, sesame, squash, quinoa, cucumber, cherry tomato,  
cranberry, hazelnut, rice, mango*

## BOISSONS

Flashez pour consulter la carte des boissons





# Restaurant Ephémère

PLATS &  
Desserts

## LES PLATS

### Lapin, Carotte & Radis 16€

Râble de lapin Vendéen rôti, rillettes tièdes, mousseline de carotte & pickles de radis boules  
*Roasted saddle of rabbit, warm rillettes, carrot mousseline & radish pickles*

### Porc, Thym & Coco de Vendée 13 €

Jarret de porc braisé au thym & cocotte de coco de Vendée  
*Braised knuckle of pork with thyme & a casserole of white beans from the Vendée*

### Saumon & Sarrazin 15 €

Pavé de Saumon cuit sur peau & risotto de sarrazin  
*Salmon steak cooked on the skin & buckwheat risotto*

### Maquereau & Café 14 €

Maquereau à la poudre de café, purée de pomme de terre légèrement fumée & caviar d'aubergine au gingembre  
*Mackerel with coffee powder, lightly smoked mashed potatoes & ginger aubergine caviar*

### Boeuf au Couteau 15 €

Tartare de boeuf au couteau, salade de jeunes pousses & frites maison  
*Beef tartar, salad of young shoots & home made French fries*

### Boeuf local 26 €

Entrecôte de boeuf locale (environ 350g) cuit au beurre moussant  
*Local beef entrecote cooked in foaming butter*

### Retour de Pêche - Tarif sur ardoise

Poisson du jour préparé par le Chef, selon les arrivages et ses inspirations  
*Fish of the day prepared by the Chef, according to the arrivals and his inspirations*

### Inspiration du jour - Tarif sur ardoise

Plat du jour concocté par le Chef, selon les arrivages et ses inspirations. Laissez vous surprendre !  
*Daily specials concocted by the Chef, according to his inspirations. Let yourself be surprised !*

## LES DESSERTS

### Folie de Fromages 10€

Buffet de fromages, laissez vous surprendre ou allez choisir en compagnie de notre équipe  
*Cheese buffet, let yourself be surprised or choose with our team*

### Brioche, Framboise & Menthe Poivrée 8 €

Brioche façon pain perdu, framboises crues et cuites et menthe poivrée  
*French toast brioche with raw and cooked raspberries and peppermint*

### Sablé & Fraise 8 €

Sablé Breton aux fraises, crème vanillée et tuile à l'orange  
*Breton shortbread with strawberries, vanilla cream and orange tuile*

### Crème brûlée & Caramel 7 €

Crème brûlée à la liqueur de caramel au beurre salé de la maison Vrignaud  
*Crème brûlée with salted butter caramel liqueur from Vrignaud*

### Noisette & Chocolat 8 €

Dacquoise noisette et chocolat et croustillant praliné  
*Hazelnut and chocolate dacquoise and praline crunch*

### Fruits de saison & Verveine 8 €

Salade de fruits frais infusée à la verveine et sorbets bios  
*Fresh fruit salad infused with verbena and organic sorbets*

### Dessert Surprise - Tarif sur ardoise

Dessert du jour concocté par notre pâtissier, selon les arrivages et ses inspirations  
*Dessert of the day concocted by our pastry chef, depending on what is available and his inspiration*

