



CARTE



NOS ENTRÉES



FOIE GRAS MAISON
CHUTNEY
16€

TARTARE DE VEAU
CONDIMENTS
15€

OEUF CAPONATA
CONDIMENTS, TRUFFE
16€

CAVIAR A LA FRANCAISE 30 G
KAVIARY, CONDIMENTS ET BLINIS
95

NOS VIANDES



SELLE D'AGNEAU
CROUTE D'HERBES
POMMES DE TERRE, CAVIAR AUBERGINE
33€

SUPRÊME DE VOLAILLE
CAROTTES, ARTICHAUTS
21€

VEAU CRISPY
CHOUX POINTU
25€

NOS POISSONS



PAVÉ DE DORADE
CRÈME DE SAUGE, GNOCCHI MAISON
COURGETTES
24€

CREVETTES
FUMET DE POISSON, EMULSION CURRY
PIPERADE
24€

NAVARIN DE HOMARD,
POMMES DE TERRE TOURNÉES ET ROMARIN
45€

NOS FROMAGES



ASSIETTE DE FROMAGE DU MOMENT

7€

PLATEAU DE FROMAGE DE VENDÉE A PARTAGER

20€

NOS DESSERTS



CAFÉ GOURMAND

10€

TARTE FINE POMMES

CARAMEL MAISON

9€

PROFITEROLLES
CHOCOLAT VALRHONA

9€

PAVLOVA AUX FRUITS
DE SAISON

9€

MENU MIDI SEMAINE 21€

MENU SOIR ET WEEK-END 35€

**MENU
ENTRE DEUX SAISONS**



POUR COMMENCER

CERIOLE EN CEVICHE
TAPENADE OLIVES TAGLIACHE
VINAIGRETTE D'AGRUMES

PUIS

MAIGRE
FUMET DE POISSON

OU

MAGRET DE CANARD
SAUCE BIGARADE

POUR FINIR

COULANT AU CHOCOLAT
GLACE VANILLE

MENU A 39€

CARTE BLANCHE INSPIRATION DU CHEF



CANAPÉS

PETILLANT DE VENDÉE

MISE EN BOUCHE

ENTRÉE

PLAT POISSON*

PLAT VIANDE

DESSERT



MENU A 65€
PAR CONVIVE ET POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

DINER AUTOUR DU CAVIAR

CAVIAR OCIENTRE DE LA MAISON KAVIARI



MISE EN BOUCHE

LA LANGOUSTINE
TUILE DENTELLE, ÉMULSION FROIDE DE SARASIN
27€

EN ENTRÉE

LE TARTARE DE BOEUF ANGUS
34€

EN PLAT

LE HOMARD
FUMET DE HOMARD
65€

POUR FINIR

PAVLOVA



MENU A 110€