



L'Espadon

HÔTEL * * * RESTAURANT

Dans le contexte actuel, nous mettons tout en œuvre afin de vous servir dans les meilleures conditions sanitaires :

- ~ **Respecter un mètre de distance avec notre équipe et les autres clients**
- ~ **Laver vos mains avec la solution hydroalcoolique mise à votre disposition**
- ~ **Respecter le port du masque obligatoire lors de tous déplacements**
- ~ **Toutes demandes ou exigences seront traitées dans la limite des contraintes sanitaires et d'exploitation**

Prix net –service compris


Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont disponibles auprès du personnel.

ENTREES Côté « Terre et mer »

Huître de la Maison DAVID Beauvoir sur Mer  n°3 (la pièce)	1.95 €
Assiette de crevettes roses (environ 200gr)	13.50 €
Assiette de langoustines (environ 250gr)	18.50 €
Assiette de la mer (4 huîtres, 4 langoustines, 4 crevettes)	21.50 €
Soupe de poissons  et sa garniture	9.50 €
Foie gras de Vendée  , confit de choucroute au piment d'Espelette, briochette beurre Charentes Poitou AOP	16.00 €
Bun'n'Roll d'escargots Bio de St Paul en Pareds  , fondue de poireaux, beurre aux herbes aillé	16.50 €
Escargots Bio de St Paul en Pareds  , en coquille, beurre aux herbes aillé	16.50 €
Nems de truite fumée à la Ricotta, sauce curry Thaï jaune	11.50 €
Aumônière de Mont d'Or, mâche nantaise et son lard artisanal, vinaigrette à l'huile de noisette	12.00 €
Terrine de jarret de porc au foie gras et confit de choucroute au piment d'Espelette	13.00 €

NOS PLATS

Viandes

Brochette d'onglet de bœuf (180g CE) à la fondue d'échalotes, frites, salade	17.50 €
Tartare de bœuf (180g VBF) « non préparé », frites et salade	9.95 €
Filet de Boeuf (160g CE) à la crème de morilles	22.90 €
Conchiglionis farcis au veau et jambon de Parme, coulis de tomate-parmesan et roquette	13.90 €
Cuisse de canard  confite maison, frites, salade	16.90 €
Souris d'agneau (350-400g), jus au thym de Provence, purée de pommes de terre et potimarron	20.50 €

Poissons

Suprême de saumon vapeur au beurre blanc	18.00 €
Rata de Margate (blancs de seiche) au chorizo, pommes de terre grenaille	18.50 €
Dos de cabillaud à la crème de morilles	22.50 €
Pic de lotte à la plancha, crème de lard	20.00 €
Brochette de St Jacques à la plancha, beurre blanc	22.50 €
Chaudrée Vendéenne (Lotte, crevettes, blanc de seiche, palourdes, poireaux, sauce safranée au Mareuil)	19.50 €
Filet de merlu à la crème citron Yuzu et graines de courges torréfiées	18.00 €
Choucroute de la mer au beurre blanc (choux, pomme vapeur, saumon, haddock, cabillaud, moules, langoustines au beurre blanc)	19.50 €

Verre de Pinot Gris 5.30 €

Prix net –service compris


Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont disponibles auprès du personnel.

NOS ASSIETTES GOURMANDES (plat unique)

Assiette Terre et Mer

Noix de St Jacques, jambon de Vendée, Ossau Iraty AOP, tomates, mesclun de jeunes pousses à l'huile de sésame 16.50 €

Assiette du terroir

Jambon cru, grillée Montoise (pain grillé, beurre ½ sel de Noirmoutier et ses mogettes froides, effiloché de canard confit et salicornes), mesclun, grillon Vendéen et tomme de vache de Maillezais  14.00 €

NOTRE FROMAGE

Ardoise de fromages affinés AOP (Ossau Iraty, Crottin de Chavignol, Brillat savarin), confiture de cerises noires, beurre aux cristaux de sel de Noirmoutier  7.50 €

CAFE
GOURMAND

9.50 €

NOS DESSERTS A LA CARTE Dessert à commander en début de repas

Crème saveur caramel au beurre salé, croquant de nougatine maison	7.00 €
Congolais glacé façon « Bounty » rocher coco, glace lait de coco, crème anglaise chocolat	7.00 €
Tiramisu aux gavottes, poires et cerises Amarena	7.00 €
Profiteroles de cannelés, glace vanille et glace praliné-rocher, crème cacaotée	8.50 €
Mi- cuit au chocolat 66% origine Mexique, crème de pistache	8.50 €
Baba bouchon au rhum St James, chantilly vanillée et compotée d'ananas	8.50 €
Dessert de l'Espadon (Tuile aux amandes, glace vanille, pommes chaudes flambées au calvados, coulis de framboises)	9.50 €

NOS COUPES GLACEES ARTISANALES

2 boules avec chantilly 6.00 €

3 boules avec chantilly 7.00 €

Vanille, sorbet fraise Sengua, sablé breton, caramel au beurre salé, bulgare, mandarine de Sicile, citron Yuzu, Café expresso du Guatemala, chocolat, framboise-violette, créole rhum-raisins, rocher-noisette, figues-miel

Nut's Glace vanille, Nutella, noisettes et chantilly 7.50 €

Bretonne Glaces sablé breton, caramel salé et bulgare, morceaux de sablé au beurre, caramel au beurre salé, 9.90 €

Noix de pécan et chantilly

Caramel liégeois Glace caramel au beurre salé, caramel au beurre salé maison, chantilly 8.50 €

Picasso Sorbets fraise Sengua, mandarine de Sicile, framboise violette, coulis de fruits rouges, éclats de meringue, chantilly 9.90 €

NOS COUPES GLACEES ARTISANALES avec alcool

Coupe Vendéenne : Glace café expresso du Guatemala, Kamok  7.50 €

Coupe impériale : Sorbet mandarine de Sicile, Mandarine Impériale 7.50 €


Coupe Yuzu : Sorbet citron Yuzu, Vodka 7.50 €

Prix net –service compris

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont disponibles auprès du personnel.

Dessert à commander en début de repas

Verre de Coteaux du Layon 5.30 € (14cl)

Foie gras de Vendée , confit de choucroute au piment d'Espelette briochette beurre Charentes Poitou AOP

Ou Assiette de la mer (4 huîtres, 4 langoustines, 4 crevettes) supplément 3.50 €

Ou Nems de truite fumée à la Ricotta, sauce curry Thai jaune

Ou Bun n'roll d'escargots Bio de St Paul en Pareds , fondue de poireaux, beurre aux herbes aillé

Ou Assiette des gourmets (terrine de jarret de porc au foie gras, chiffonnade de jambon ibérique et viande des grisons, confit de choucroute au piment d'Espelette)

~

Duo de brochettes, St Jacques et cabillaud, au beurre blanc

Ou Filet de Boeuf (160gr CE) à la crème de morilles

Ou Pic de lotte à la plancha, crème de lard

Ou Souris d'agneau (350-400g) jus au thym de Provence, purée de pommes de terre et potimarron

~

Profiteroles de cannelés, glace vanille et glace rocher-noisette et sa crème cacaotée

Ou Baba bouchon au rhum St James, chantilly vanillée et compotée d'ananas

Ou Ardoise de fromages affinés AOP (Ossau Iraty, Crottin de Chavignol, Brillat savarin)
confiture de cerises noires, beurre aux cristaux de sel de Noirmoutier 

Ou Mi- cuit au chocolat 66% origine Mexique, crème de pistache

Ou Dessert de l'Espadon supplément 3.50 €

(Tuile aux amandes, glace vanille, pommes chaudes flambées au Calvados, coulis de framboises)

Le midi du lundi au samedi


ENTREE + PLAT : 16.50 €



Ou

PLAT + DESSERT : 16.50 €

Dessert à commander en début de repas

Grillée montoise « La Gralaie »

(Pain grillé, beurre ½ sel de Noirmoutier et ses mogettes froides, effiloché de canard confit  et salicornes)

- Ou Emincé d'avocat**, coulis de tomate au basilic, poivrons grillés et viande des grisons
- Ou 6 Huîtres de la Maison David de Beauvoir sur Mer n°3**  supplément 3.50 €
- Ou Aumônière de Mont d'Or**, mâche nantaise et son lard artisanal, vinaigrette à l'huile de noisette
- Ou Chouquettes à l'emmental et ganache de foie gras**, pic de jambon cru de Vendée , petite salade multicolore

~

Brochette d'onglet de bœuf (CE) à la fondue d'échalotes, frites, salade

- Ou Filet de Merlu à la crème Yuzu et graines de courges torréfiées**
- Ou Tartare de bœuf (VBF) « non préparé »**, frites, salade
- Ou Choucroute de la mer au beurre blanc**
(Choux, pommes vapeur, saumon, haddock, cabillaud, palourdes et langoustine)
- Ou Conchiglionis** farcis au veau et jambon de parme, coulis de tomate-parmesan et roquette
- Ou Chaudrée Vendéenne** (Lotte, crevettes, blanc de seiche, palourdes, poireaux, sauce safranée au Mareuil)
- Ou Souris d'agneau** (350-400g) jus au thym de Provence, purée de pommes de terre et potimarron supplément 5.50 €
- Ou Rata de Margate (blancs de seiche) au chorizo, pommes de terre grenaille**

~

Congolais glacé façon « Bounty » rocher coco, glace lait de coco, crème anglaise chocolat


- Ou Tomme de vache de Maillezais**, mesclun de jeunes pousses à l'huile de noisette, beurre salé aux cristaux de sel de mer de Noirmoutier
- Ou Crème saveur caramel au beurre salé, croquant de nougatine maison**
- Ou Tiramisu aux gavottes, poires et cerises Amarena**
- Ou Coupe de glaces artisanales 2 boules et chantilly**

Vanille, sorbet fraise Sengua, sablé breton, caramel au beurre salé, bulgare, mandarine de Sicile, citron Yuzu, Café expresso du Guatemala, chocolat, framboise-violette, créole rhum-raisons, Rocher-noisette, figues-miel

**Vous avez la possibilité de choisir un dessert dans le Menu Epicurien
pour seulement 3.50 € de supplément**

Dessert à commander en début de repas


Sauf dimanche midi et jours fériés

Assiette de jambon cru de Vendée,
Beurre aux cristaux de sel de Noirmoutier 
OU

Petit pain bretzel aux céréales
et rillettes de thon au citron confit
OU



Crèmeux de potimarron aux brisures de châtaignes et huile de noisette

Cuisse de canard confite maison, crèmeux de mogettes de Vendée 
OU

Salade tiède de poissons au beurre blanc
OU



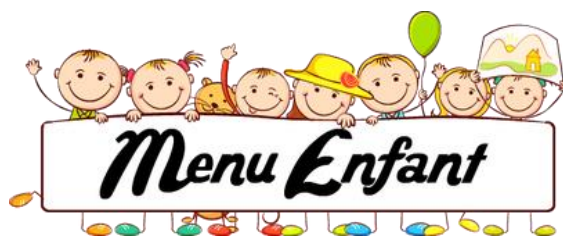
Végé steak (sans gluten à base de farine de légumes)
coulis de tomate et légumes frais

Croustillant glacé « tout caramel au beurre salé »
OU

Tomme de vache de Maillezais, mesclun de jeunes pousses à l'huile de noisette,
beurre salé aux cristaux de sel de mer de Noirmoutier
OU



Salade de fruits frais parfumée au miel de Vendée 



Petite brochette d'onglet de bœuf, frites

Ou

Jambon blanc, Conchiglionis

Ou

Saumon Beurre Blanc, purée maison

Yaourt nature maison

Ou

Glace Barry (vanille) Ou Glace Fricky (fraise) Ou Glace Kuaky (chocolat)

11.00 €

Jusqu'à 10 ans