



LA CHAUMIÈRE  
— HÔTEL & RESTAURANT —

## Menu du terroir 27.00 euros

Bouchon de foie gras, compotée d'échalotes au coteau du Layon et  
macaron noisette

ou

Croquant de la mer et son jardin de légumes, pesto et crème ciboulette

ou

Cannelloni de truite fumée, asperges vertes et tartare de tomates (Sup 3€)

\*\*\*\*\*

Dos de cabillaud terre et mer, beurre blanc, Mousseline de patates douces,  
Feuille de blé noir et jambon de Vendée séché

ou

Filet de canette rôti, jus au romarin, boulgour et compotée de courgettes

ou

Bavette sauce poivre sauvage,  
écrasée de pomme de terre et Chips de vitelotte.

ou

Filet de Veau aux morilles, gratin de pommes de terre (Sup 5€)  
au Chaource et aubergines au Basilic

\*\*\*\*\*

Feuillantine crémeux citron, framboises et sorbet abricot

ou

Dacquoise amande, ganache chocolat fraises, sorbet pêche

\*\*\*\*\*

Assiette de fromages (supplément 4 €)

**\*-Dans le respect des règles Covid, cette carte est désinfectée après chaque utilisation.**

- Je suis récupérée par le personnel de service
- Ne pas transmettre entre clients

Prix TTC, service compris et Hors boissons