

Menu Automnal à 25.00 Euros *

Noix de St Jacques poêlées, velouté de potimarron,
Patate douce et feuille de blé noir

Pavé de bœuf sauce poivre Noir de Kâmpôt, écrasée de pommes de terre
Et fricassée de champignons à l'estragon

Dacquoise amandes, ganache chocolat Dulcey et son sorbet poire-clémentine

Menu du Terroir à 37.00 Euros *

Mousse de foie de volaille aux morilles,
Compotée d'échalotes à la Troussepinette et toasts

Ou

Noix de St Jacques dans son nid de Kadaïf et crémeux au cidre

Ou

Feuilleté de truite fumée et effilochée de poireaux, Sauce acidulée

Dos de cabillaud à la Vendéenne
(Beurre blanc, mogettes et feuille de jambon de Vendée séché)

Ou

Suprême de pintade sauce aux morilles,
Gratin de pommes de terre au Comté et légumes du moment

Ou

Filet de canette sauce porto,
Mousseline de patates douces et pleurotes

Croquant caramel-beurre salé, chocolat Ivoire et sorbet cassis

Ou

Pavlova aux fruits rouges et sorbet pommes vertes (sans gluten)

Ou

Meringue noisette, ganache chocolat Gianduja, tartare d'ananas et sorbet poires

Supplément « assiette de fromages » dans les menus 6 €

Menus Affaires à 27.00 Euros

A choisir dans le menu du Terroir

Servi midi et soir du lundi au samedi sauf jours fériés

Entrée + Plat chaud Ou Plat chaud + dessert

Menu du jour à 16.00 Euros * Entrée + Plat chaud + dessert

Formule express à 13.00 Euros * Entrée-Plat ou Plat-Dessert

* Servi le midi uniquement du lundi au vendredi sauf jours fériés

« A la carte » *

Entrées

Mousse de foie de volaille aux morilles, 15.00 €
Compotée d'échalotes à la Troussepinette et toasts

Feuilleté de truite fumée et effilochée de poireaux, Sauce acidulée 18.00 €

Noix de St Jacques poêlées, Velouté de potimarron 19.00 €
Patate douce et feuille de blé noir

Poisson

Dos de cabillaud à la Vendéenne 21.00 €
(Beurre blanc, mogettes et feuille de jambon de Vendée séché)

Viandes

Pavé de bœuf sauce poivre Noir de Kâmpôt 21.00 €
Ecrasée de pommes de terre et fricassée de champignons à l'estragon

Suprême de pintade sauce aux morilles, 22.00 €
Gratin de pommes de terre au Comté et légumes du moment

Filet de canette sauce porto, mousseline de patates douces 22.00 €
Et pleurotes

Fromages

Assiette de 3 fromages 7.00 €

Desserts (à commander au début de repas)

Croquant caramel beurre-salé, chocolat Ivoire et sorbet cassis 13.00 €

Pavlova aux fruits rouges et sorbet pommes vertes 13.00 €

Dacquoise amandes, ganache chocolat Dulcey 13.00 €
et son sorbet poire-Clémentine

Coupe de sorbet maison, parfum du moment (3 boules) 11.00 €

***- nous tenons à votre disposition, la Liste des Allergènes sur une carte séparée**

Tous changements dans les menus occasionneront un supplément

Prix nets-service compris et hors boissons

Menu Enfant à 13 € (jusqu'à 12 ans) - Menu « Pitchoun » à 9.50 €

Pour les moins de 6 ans

Salade du moment - Le menu enfant sans Entrée

Ou Assiette de charcuterie

(Jambon de Vendée-jambon de dinde-saucisson sec)

Blanc de volaille poêlé-

Ecrasée de pommes de terre et haricots verts

Ou Jambon poêlé, haricots verts et Frites

Glace vanille-chocolat et son coulis de caramel beurre salé

Ou - Coupe glace vanille-chantilly et coulis de fruits rouges

Quelques vins Parmi Notre Carte des Vins

Les AOP

(75cl) 37.50 (cl) 10 cl

Muscadet sur Lie Sèvre & Maine	19.90 €	11.50 €	3.85 €
Mâcon-villages	24.50 €		4.40 €
Mareuil Vendéen Rouge et Rosé	19.90 €		3.85 €
Saint-Nicolas de Bourgueil	26.50 €	16.80 €	4.60 €
AOC Lussac St Emilion	31.50 €	18.50 €	
Crémant de Loire	23.50 €		4.30 €

Parmi nos autres boissons

Cocktail Maison	10cl	5.60 €
Cocktail sans alcool	15cl	4.60 €
Vin blanc ; crème cassis	10cl	2.90 €
Martini blanc ou rouge	5cl	3.70 €
Ricard	3cl	3.00 €
Whisky Clan Campbell	4cl	4.40 €
Whisky Jack Daniel's	4cl	5.80 €
Coca-cola	33cl	3.30 €
Orangina	25cl	3.20 €
Evian ou Badoit	1litre	4.10 €
Evian ou Badoit	50cl	3.20 €
Café Espresso		1.90 €

Les prix sont TTC, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération



LA CHAUMIÈRE

— HÔTEL & RESTAURANT —

Hôtel restaurant la Chaumière

15 route de Poitiers

85290 Saint Laurent sur sèvre

Tél : 02 51 67 88 12

Site : www.vendee-hotel-restaurant.com

Ouverture du restaurant

Sur Réservation

Du Lundi au Vendredi

De 12h00 à 14h00

et de 19h00 à 20h30

Samedi : Fermé le midi

Samedi soir de 19h00 à 20h30

Dimanche : Fermé

Ne pas Jeter sur la voie publique