
Carte du Restaurant des Dunes

*A découvrir pour l'apéritif, Notre **Punch**
Noirmoutrin Création Maison 6,50 €*

*Et pour se faire plaisir,
à accompagner d'une assiette de 6 huitres **9,00 €***

Dans notre restaurant, la cuisine se veut authentique. Derrière ses fourneaux, notre chef de cuisine normand, Gery Boddaert, vous propose une cuisine, tantôt traditionnelle, tantôt innovante, maison, et toujours faite avec passion. Mettant à l'honneur des produits frais et de saison, privilégiant les circuits courts pour votre plus grande satisfaction.

L'occasion de vous faire découvrir le terroir de l'île de Noirmoutier, de la Vendée et d'ailleurs...



La liste des allergènes est consultable sur demande à la réception

Menu

Entrée + plat + dessert 26,00 €

Entrée + plat ou plat + dessert 20,00 €

Les Entrées

Fine terrine maison au cognac

Soupe de poisson

Entrée du jour (voir l'ardoise)

Œuf mayonnaise macédoine

Assiette de 6 huitres n° 3

Les Plats

Grillade de bœuf, beurre ail des ours

Suprême de poulet, sauce camembert

Poisson du marché (voir l'ardoise)

Les Desserts

Panna cotta chocolat blanc et coulis de fruits rouge

Coupe glacée au choix

Dessert du jour (voir l'ardoise)

Marquise chocolat et crème anglaise

Pensez à réserver une table au 02 51 39 82 77

A la carte

Les Entrées

- Fine terrine maison au cognac 9,50 €
- Soupe de poisson 10,00 €
- Entrée du jour 8,50 €
- Œuf mayonnaise macédoine 8,50 €
- Gravelax de saumon 12,00 €
- Médailon de foie gras 16,00 €
- Assiette de 6 huitres (n° 3) 9,00 €

Les Plats

- Grillade de bœuf, beurre ail des ours 16,00 €
- Suprême de poulet, sauce camembert 16,00 €
- Poisson du marché 16,00 €
- Faux filet maturé sauce au poivre 20,00 €
- Noix de St jacques au safran d'Iran 26,00 €

Les Desserts

- Panna cotta chocolat blanc et coulis de fruits rouge 8,50
- Coupe glacée au choix 8,50 €
- Dessert du jour 8,50 €
- Marquise chocolat et crème anglaise 8,50 €

Pensez à réserver une table au 02 51 39 82 77