



## N O T R E   D É M A R C H E

Un lieu dédié à une cuisine respectueuse des saisons et de notre terroir. Nous vous proposons des menus, renouvelés au gré des produits de nos fournisseurs locaux. À votre service, nos formules peuvent être adaptées selon vos contraintes ou allergies alimentaires.

Une épicerie locale est à votre disposition à l'accueil en lien avec nos productions et nos producteurs.

## A PARTAGER

---

### LA PLANCHE DE CHARCUTERIE

15€

150g jambon de Ô'Séchoir Vendée

### LES ESCARGOTS DU PUY MEST

19€

1 douzaine en persillade et en fromentine

---

## M E N U D U M A R C H É

ENTRÉE / PLAT / DESSERT | 23 €

ENTRÉE + PLAT | 20 € -OU- PLAT + DESSERT | 20 €

### OEUF EN JUSTE CUISSON

sauce vigneronne / poitrine de cochon / gésier / champignon

---

### BRANDADE DE POISSON

pomme de terre - courge

---

### CRÊPE EN AUMONIÈRE

praliné amande / ganache vanille

---

SERVI UNIQUEMENT AU DÉJEUNER  
DU LUNDI AU VENDREDI (HORS JOURS FÉRIÉ)

# M E N U   A L B A   P E T R A

## “ C A R T E   B L A N C H E ”

DÉCOUVREZ L'UNIVERS DE NOTRE CHEF QUI COMPOSERA VOTRE  
REPAS AU GRÉ DES ARRIVAGES DE NOS PRODUCTEURS  
ET DE LA SAISON

ENTRÉE / PLAT / DESSERT | 42 €

ENTRÉE / POISSON / VIANDE / PRÉ-DESSERT / DESSERT | 55 €

ACCORD METS & VINS

2 VERRES | 14 €

3 VERRES | 21 €

4 VERRES | 27 €

CE MENU EST SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

---

## M E N U   E N F A N T

ENTRÉE / PLAT / DESSERT | 19 €

PLAT + DESSERT | 15 €

CHOIX DANS LE MENU DE SAISON EN 1/2 PORTION  
(RÉSERVÉ AU MOINS DE 10 ANS)

# M E N U   D E   S A I S O N

ENTRÉE / PLAT / DESSERT | 36 €

ENTRÉE + PLAT | 31 € -OU- PLAT + DESSERT | 31 €

---

## CHAMPIGNONS DE CHEZ BÉRENGÈRE

en bavaroise / brouillade d'oeuf / poêlée de champignons  
crumble de millet

## LA POMME DE TERRE

en écrasée / vinaigrette huile de colza / St Jacques cuite à la flamme

---

## LE RETOUR DE PÊCHE

mogettes de chez Pilard / beurre aux algues / condiment ail noir

## SUPRÊME DE VOLAILLE DE CHEZ GILDAS

courges de nos maraîchers / jus de courge à l'orange

---

## LE FROMAGE

assiette de nos producteurs / beurre

## TARTELETTE CITRON-SAUGE

crèmeux citron / ganache à la sauge / tuile de chocolat blanc /  
gel citron / sorbet sauge

## VACHERIN AU FROMAGE BLANC D'AUPRÈS DES LAITIERS

meringue croquante au poivre de Sichuan / soupe de kiwi-  
gingembre / glace fromage blanc / condiment kiwi