

NOTRE FORMULE DU JOUR

Entrée, Plat ou Plat, Dessert – 18€
Entrée, Plat, Dessert – 26€
Entrée, Plat, Fromage, Dessert – 31€

Menu proposé uniquement les midis en semaine, au tarif affiché
Menu proposé uniquement aux pensionnaires les soirs & week-end

Entrées

Consultable par téléphone ou sur place

Plats

Consultable par téléphone ou sur place

Desserts

Consultable par téléphone ou sur place

UNE ENVIE GOURMANDE ?

Faites-vous plaisir en passant à la carte avec un petit supplément.

LES MISES EN BOUCHE

Assiette de tapas servie avec ses olives et verre de vin ou un demi de bière

11,00€

MENU VALDYS 49,00 €

Assiette de fruits de mer (5 langoustines, 5 crevettes, bulots, bigorneaux, 3 huîtres)

1 plat au choix à la carte

1 dessert au choix à la carte

MENU VALDYS SANS PLAT 35,00 €

LES PLATS SUR COMMANDE

Merci de commander 48h à l'avance. Prix selon le cours du marché.

Homard bleu des côtes Bretonnes ou demi-homard

Buisson de langoustines, cuites au court bouillon

Tourteaux entiers, servis avec une mayonnaise maison

Plateau de fruits de mer composé selon la saison

LA GRANDE SALADE TERRE & MER 21,00 €

Magret, jambon vendéen, croutons, chèvre, langoustines, crevettes, haddock

LA PETITE SALADE TERRE & MER 17,00 €

POUR LES ENFANTS JUSQU'À 12 ANS

MENU Valdysney à 10 € –

Grignottes de poulet servies avec ses roasties
OU

Steak haché servi avec ses roasties
OU

Filet de poisson, beurre fondu

Boule de glace au choix

LES PLATS À LA CARTE

LES ENTRÉES

Huîtres (n°3)

Huîtres par 6 10€ / Huîtres par 9 13€ / Huîtres par 12 17€
(Supplément demi-pension & pension complète 4€)

Salade de légumes au sésame	9,00 €
Ballotine de foie gras et sa confiture de framboises	15,00 €
Assiette de langoustines et crevettes, mayonnaise	15,00 €
Tartare de thon au citron vert et aux baies roses	14,00 €

LES PLATS

(Supplément demi-pension & pension complète 5€)

Maigre vapeur aux algues, fenouil confit à l'orange	18,00 €
Médaille de veau en farce de foie gras	18,00 €
Saumon à la pistache, flambé au whisky	17,00 €
Filet de bœuf grillé et sa moelle, sauce bordelaise	18,00 €
Haddock aux spaghettis et légumes au parmesan	17,00 €

LES DESSERTS

(Supplément demi-pension & pension complète 3€)

Café gourmand	10,00 €
Assiette de fromages, bouquet de salade aux noix	8,00 €
Mille feuilles de fraises, basilic et parfum de citron	9,00 €
Pavlova coco, compotée d'abricots au romarin et groseilles	9,00 €
Sablé noisette et mangue au champagne et sa nougatine	10,00 €

NOS PRODUCTEURS LOCAUX

Maison des délices (Maché)



Ferme de la Mourainerie (Saint-Urbain)



Cap Marée (Nantes)



Fradin (Le Perrier)

Viande de bœuf élevé de notre région

