

le Bois cendré

RESTAURANT VALDYS

Le bois cendré vous propose une carte épurée,
laissant place à la créativité de notre Chef,
Farouk Benazza.

Nous vous proposons de découvrir une cuisine
entre « Mer et Terre », des cuissons au barbecue
Japonais, des fumaisons minutes, des épices
rares et bien d'autres choses.

Tous les soirs

Du lundi au samedi

de 19h à 21h

& Dimanche midi et soir



Menu « Noirmoutier »

Entrée, Plat Ou Plat, Dessert 37 €

Entrée, Plat, Dessert 47 €

Plats pouvant être adapté au régime végétarien. 

Entrées



Les huîtres Joguet N°3, huile vierge autour du céleri et gel de citron vert. 16 €

Crustacés en fine tartelette croustillante, crème crue fumée au Zaatar, condiment Tsukudani aux algues. 16 €

Tataki de thon Albacore au sésame wasabi et mayonnaise au siphon à la spiruline . 16 €

Salade “Folle et végétarienne”, des légumes de saisons en jeux de textures et de couleurs. 14 € 

Bœuf au barbecue, sauce chimichuri au piment chipotle, huile d’olive fumé et tome vendéenne. 16 €

Plats



Demi magret de canard de la Maison Soulard confit au poivre de Sichuan, condiment de vert de cébette au miso et sésame, friture de tapioca au parmesan. 29 €

Poisson sauvage rôti au beurre, aubergines japonaise grillées au barbecue, huile pimenté et croustillant de jambon de Vendée. 29 €

Ribs de bœuf de deux cuissons, sauce béarnaise au beurre fumé, pain brulé et pomme Darphin. 29 €

Espadon à la plancha, sauce “5 C”, poivrons et bananes plantin rôtis. 29 €

Omelette roulée, aubergines japonaise grillées au barbecue et huile pimenté. 27 € 

la carte des desserts, selon l'inspiration de notre pâtissier

Prix hors menu 10 €

Nous vous recommandons de commander vos desserts en début de repas.



La « Pomme de pin », dessert signature, aux saveurs d'un Bounty ©.

Mille-feuille d'Arlettes, abricot compotés et "brûlés", mousseline vanille et sarriette.

Pavlova renversé aux fruits rouges, notes de mélisse citronnée.

Entremet pur noisette, tout en subtilité et douceur.

Coupe fraîcheur, trois boules dans notre sélection de glaces artisanales.

Le choix d'un dessert dans le menu « Suggestion de la semaine ».

Assiette de Gourmandises au choix du chef.

Assiette de trois fromages Vendéens affinés et son mesclun.

Carte des glaces et sorbets

Prix hors menu 4 € la boule



Glaces :

Chocolat noir Frey

Vanille Bourbon

Caramel au beurre et au sel de Guérande

Café 100% Arabica Colombie

Pistache de Californie

Sorbets :

Mangue

Fraise Senga

Citron de Sicile

Pêche de vigne

Fruit de la passion



La liste des allergènes est disponible sur demande

Menus Hors boissons

PRIX NET EN EURO / TAXES ET SERVICES COMPRIS