

# *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, fumées minute, beurre fumé et pain de seigle au citron. 16 €

Magret de canard séché au sel viking, chou mariné au lime noir et au yaourt de brebis, crackers aux graines. 16 €

Œuf bio cuit à basse température, courge en plusieurs textures et champignons. 14 € 

Tataki de St Jacques, lait de tigre, pickles de betterave et fruits du moment. 16 €

## Plats



Filet de volaille de Challans en juste température, curry de choux fleur « brulé », coco et pois chiche. 29 €

Retour de Pêche en deux cuissons, flamme et vapeur, fondue de poireaux et hollandaise au corail. 29 €

Filet de bœuf, en tournedos laqué au jus de viande, pomme Darphin et émulsion à l'oignon de Roscoff. 29 €

Queue de crevettes grillées, risotto crémeux à la courge et notes subtiles de safran. 29 €

Œuf “parfait” servi sur un curry de légumes gourmet et gourmand. 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 notes intenses de noisette.

Dans l'esprit d'un Paris-Brest au sésame noir et cassis.

Pavlova crème fouettée vanille et marron, comme un Mont Blanc.

Tout choco-poire, jeux de textures et de saveurs.

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

Châtaigne

### Sorbets :

Mangue

Fraise Senga

Citron de Sicile

Poire

Pomme

Fruit de la passion



La liste des allergènes est disponible sur demande

Menus Hors boissons

PRIX NET EN EURO / TAXES ET SERVICES COMPRIS