

# *le Bois cendré*

RESTAURANT VALDYS

*Le bois cendré vous propose une cuisine inspirée,  
entre tradition et audace.*

*Notre Chef, Farouk Benazza, vous invite à découvrir  
une carte épurée et engagée, où chaque assiette  
raconte une histoire de saveurs et de textures.*

*Tous les soirs*

*Du lundi au dimanche*

*de 19h à 21h*



# Menu « Noirmoutier »

Entrée, Plat Ou Plat, Dessert 38 €

Entrée, Plat, Dessert 48 €

Des "  " pour des plats équilibrés.

Nous nous engageons à éliminer les sucres raffinés, les farines "blanches", ainsi que les huiles et produits riches en graisses saturées.

## Entrées



Les huîtres Joguet N°3, vinaigre de fraise, vierge d'échalote et aneth ciselé. 16 €

Craquant de Filo au sésame, crémeux d'avocat, saumon mariné aux agrumes et touche iodée. 16 €

Crevettes en chaud-froid, infusion de gingembre, dashi végétal et légumes croquants. 16 € 

Foie gras brûlé à la trouspinette, chutney d'oignons nouveaux, pain d'épices grillé. 18 €  
Supplément de 2 € aux menus.

## Plats



Magret de canard, bouillon corsé au poivre de Sichuan et asperges vertes au naturel. 29 € 

Retour de pêche, risotto noir à l'encre de seiche, écume de fumet de poisson. 29 €

Effiloché de bœuf confit, variations autour de la carotte et sauce tartare légère au fenouil. 29 €

Dahl de lentilles corail, riz de Camargue IGP aux épices et éclats de fruits secs. 27 € 

## Desserts



En partenariat avec l'artisan glacier pâtissier, "MAURICE", à Challans.

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

Prix hors menu 10,00 €



La « Pomme de pin », dessert signature, dacquoise aux noisettes, praliné feuilleté, ganache et chantilly chocolat au lait.

Cheesecake crémeux sur biscuit sablé, servi avec une marmelade de fraise.

Mangue en nage vanillée, émulsion au lait de brebis.

Entremets fruits rouges et pistache, touche d'huile d'olive et sorbet framboise.

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

Le choix d'un dessert dans le menu « Suggestion du moment ».

Assiette de Gourmandises, macaron du moment, mini Pasteis et salade fruits.

Assiette de trois fromages, cendrés et affinés, mesclun.



# Menu « Noirmoutier »

Des "  " pour des plats équilibrés.  
Nous nous engageons à éliminer les sucres raffinés, les farines "blanches",  
ainsi que les huiles et produits riches en graisses saturées.

## Entrées



Les huîtres Joguet N°3, vinaigre de fraise, vierge d'échalote et aneth ciselé.

Craquant de Filo au sésame, crémeux d'avocat, saumon mariné aux agrumes et touche iodée.

Crevettes en chaud-froid, infusion de gingembre, dashi végétal et légumes croquants. 

Foie gras brûlé à la trouspinette, chutney d'oignons nouveaux, pain d'épices grillé.

*Supplément de 2 € aux menus.*

## Plats



Magret de canard, bouillon corsé au poivre de Sichuan et asperges vertes au naturel. 

Retour de pêche, risotto noir à l'encre de seiche, écume de fumet de poisson.

Effiloché de bœuf confit, variations autour de la carotte et sauce tartare légère au fenouil.

Dahl de lentilles corail, riz de Camargue IGP aux épices et éclats de fruits secs. 





## Desserts

En partenariat avec l'artisan glacier pâtissier, "MAURICE", à Challans.

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

Prix hors menu 10,00 €



La « Pomme de pin », dessert signature, dacquoise aux noisettes, praliné feuilleté, ganache et chantilly chocolat au lait.

Cheesecake crémeux sur biscuit sablé, servi avec une marmelade de fraise.

Mangue en nage vanillée , émulsion au lait de brebis. 

Entremets fruits rouges et pistache, touche d'huile d'olive et sorbet framboise.

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

Le choix d'un dessert dans le menu « Suggestion du moment ».

Assiette de Gourmandises, macaron du moment, mini Pasteis et salade fruits.

Assiette de trois fromages, cendrés et affinés, 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

Framboise

Citron de Sicile

Pêche de vigne

Fruit de la passion



Plats pouvant être adaptés au régime végétarien.

La liste des allergènes est disponible sur demande

Menus Hors boissons

PRIX NET EN EURO / TAXES ET SERVICES COMPRIS



## Desserts



En partenariat avec l'artisan glacier pâtissier, "MAURICE", à Challans.

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



La « Pomme de pin », dessert signature, dacquoise aux noisettes, praliné feuilleté, ganache et chantilly chocolat au lait.

Cheesecake crémeux sur biscuit sablé, servi avec une marmelade de fraise.

Mangue en nage vanillée , émulsion au lait de brebis. 

Entremets fruits rouges et pistache, touche d'huile d'olive et sorbet framboise.

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

Le choix d'un dessert dans le menu « Suggestion du moment ».

Assiette de Gourmandises, macaron du moment, mini Pasteis et salade fruits.

Assiette de trois fromages, cendrés et affinés, mesclun.

## Carte des glaces et sorbets



### 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

Framboise

Citron de Sicile

Pêche de vigne

Fruit de la passion



Plats pouvant être adaptés au régime végétarien.

La liste des allergènes est disponible sur demande

Menus Hors boissons

PRIX NET EN EURO / TAXES ET SERVICES COMPRIS

