



**Par notre Chef, Maxime Bobin**

---

Assiette de fromages. **15 €**  
*Cheese platter.*

Buratta crémeuse, pesto & pain toasté. **15 €**  
*Creamy buratta, pesto & toasted bread.*

Terrine à l'orientale, MILLÉSIME par Flora Mikula, & pain toasté. **15 €**  
*Oriental style terrine MILLÉSIME by Flora Mikula, and toasted bread.*

Rillettes de lapin confites à l'huile d'olive, citron, câpres MILLÉSIME par Flora Mikula, & pain toasté. **15 €**  
*Rabbit rillettes with lemon, capers MILLÉSIME by Flora Mikula, & toasted bread.*

Planche de jambon de Vendée. **11 €**  
*Platter of Vendée ham.*

Sardines MILLÉSIME de Saint-Gilles-Croix-de-Vie, beurre salé & pain toasté. **14 €**  
*MILLÉSIME Sardines from Saint-Gilles-Croix-de-Vie, salty butter & toast.*

---

Convaincus que la cuisine peut être gourmande et joyeuse sans rien sacrifier des principes élémentaires de l'équilibre alimentaire.

**Nous proposons dans nos cartes des plats labellisés *écho***

Créés par nos Chefs, ils sont l'alliance parfaite du plaisir gustatif et de l'équilibre diététique. Découvrez l'ensemble de notre programme bien-être sur [www.echo-millesime.com](http://www.echo-millesime.com)

---

*We are convinced healthy eating can be delicious and tempt your tastebuds, as well as being nutritionally sound.*

**All our menus offer *écho* options**

*dishes which have been specially created by our Chefs to combine delicious dining with a well-balanced diet. Learn more about our wellbeing programme on [www.echo-millesime.com](http://www.echo-millesime.com)*

**Au gré des vents et des marées,  
retrouvez les suggestions  
de notre Chef à l'ardoise.**

*Chef's "Catch of the Day"  
Suggestions on the menu board*

## MENU 39 €

### ENTRÉES • STARTERS 14 €

Le maquereau *écho*

Mariné aux herbes et yuzu, mousseline de fenouil  
au vinaigre balsamique blanc, fenouil croquant.

*Mackerel  
marinated with herbs and yuzu,  
fennel cream & crunchy fennel.*

**ou**

Le petit pois

Cuisiné à l'estragon, crémeux de chèvre frais, quinoa soufflé.

*Young sweet peas  
Cooked with tarragon, goat cheese cream & quinoa soufflé.*

---

### PLATS • MAIN COURSE 24 €

La pêche de nos côtes *écho*

Rôtie au beurre, légumes croquants et huile vierge.

*Fresh local fish  
Oven cooked in butter served with crunchy vegetables & olive oil.*

**ou**

La volaille de Challans

Le suprême grillé, pommes de terre grenaille confites au beurre demi-sel, thym & jus corsé.

*Chicken from Challans  
Grilled Challans chicken breast with new potatoes cooked in salty butter, thyme and chicken gravy.*

---

### DESSERTS • DESSERTS 9 €

Les fruits rouges de M. Séché *écho*

En pavlova, crème montée à la vanille, coulis de fruits rouges.

*Red berry from M. Séché  
Pavlova with vanilla flavoured whipped cream and red berry coulis.*

**ou**

Le chocolat 66% par Valrhona

En tarte chaude, crème glacée au caramel, beurre salé maison.

*Chocolat 66% by Valrhona  
Warm chocolate tart with homemade salty caramel ice cream.*