



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

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

**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.*