

A la carte cet automne *On the menu this autumn*

Par notre Chef, Maxime Bobin

**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 €**

ENTRÉE SEULE 14 € • PLAT SEUL 24 € • DESSERT SEUL 9 €
STARTER ONLY €14 • MAIN DISH ONLY €24 • DESSERT €9

Le Poireau *écho*

Servi fondant, copeaux de haddock, vinaigrette aux herbes et croquant de blé noir
LEEK: Melting leeks, haddock flakes, herb vinaigrette and crunchy black corn

ou
or

L'Oeuf de poule bio

Mollet et frit, confit d'oignons, espuma de céleri et croustillant de jambon
ORGANIC HENS EGG: Soft boiled and fried, with onion confit, celery foam and ham crisp



Le Calamar *écho*

Cuit basse température puis snacké, riz rouge et émulsion piquillos chorizo
SQUID: Cooked at a low temperature and then seared, red rice & a piquillos chorizo emulsion

ou
or

Le Paleron de Boeuf

Lentement mijoté au vin rouge, crème de butternut & jus réduit
BEEF CHUCK STEAK: Slow cooked in red wine, with Cream of butternut squash and reduced jus



La Poire *écho*

Caramélisée, crumble amande, crémeux mascarpone - vanille & caramel au beurre salé
PEAR: Caramelised pear with almond crumble, Creamy Mascarpone, vanilla and Salty butter caramel

ou
or

Le chou de la Palmeraie

Aux saveurs exotiques d'ananas de mangue et noix de coco
PALMERAIE EXOTIC FRUIT PUFF: With pineapple, mango and coconut



éc(h)o

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 *éc(h)o*

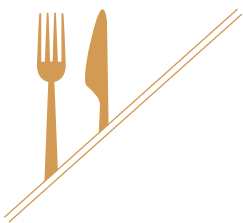
Créés par nos Chefs, ils sont l'alliance parfaite du plaisir gustatif et de l'équilibre diététique.

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 *éc(h)o* 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



A toute heure Served anytime

Assiette de **Fromages** affinés de la Maison Beillevaire **15 €**
Cheese platter

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

Bruschetta au jambon cru, pesto et tomates confites **14 €**
Bruschetta with raw ham, pesto and slow cooked tomatoes

Terrine à l'Orientale Millésime 180g par Flora Mikula **13 €**
Millésime Oriental Terrine by Flora Mikula our executive chef 180g

Rillettes de Lapin confites à l'huile d'olive, citron, câpres MILLÉSIME par Flora Mikula, & pain toasté **15 €**
Millésime rabbit rillettes with lemon & capers served with toasted bread, a Flora Mikula signature dish

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 & toasts.