

VERTIME

La Table Vertime

*Ici, nous aimons partager la provenance de nos produits :
Frais, de saison et aussi locaux que possible, ils sont sélectionnés avec soin pour vous régaler.*

ENTRÉES

La Vendée ouvre ses coquilles

Par 6 - 9€ Par 9 - 15€ Par 12 - 18€

Assiette d'huîtres N°3 de la Guittière en Vendée

La Guittière (Vendée) N°3 oysters platter

Le canard se fend la poire

19€

Foie gras de la maison "Rougié" aux épices, chutney poire/vanille et dentelle au sésame noir

"Rougié" spiced foie gras, pear/vanilla chutney & black sesame tuile

Le maquereau croque la pomme et le raifort lui monte au nez

17€

Maquereau gravlax, pomme verte acidulée, crème au raifort et vinaigrette à la betterave

Gravlax mackerel, tangy green apple, horseradish cream & beetroot vinaigrette

Cocotte cherche une brioche dans une botte de foin

15€

Œufs cocotte, crème infusée au foin, pleurotes en persillade et mouillette de brioche de Vendée

Hay-infused baked eggs, garlic & parsley oyster mushrooms, Vendée brioche finger toast

Un pesto fait au couteau

14€

Couteaux de "La Guittière" poêlés, pesto de salicornes et tuile de Nori

Pan-seared razor clams from "La Guittière", Samphire pesto & Nori tuile

PLATS

La canette en Maraîchin

25€

Filet de canette en basse température, crème de mogettes, carottes glacées, jus corsé et chips de fanes

Slow-cooked duckling breast, moquette bean cream, glazed carrots & carrots top crisps

Le roi du pré est revenu d'Italie

27€

Merlan de bœuf VBF 180g (race : Limousine), pressé de pommes de terre au parmesan et sauce au foie gras

150g VBF Beef Merlan, parmesan potato terrine & foie gras sauce

Vertime aussi à son burger

21€

Buns maison, steak haché VBF 120g, mayonnaise épicée, raclette fumée, lard grillé, pickles d'oignon rouge, salade et servi avec des frites

Homemade buns, 120g VBF beef patty, spiced mayonnaise, smoked raclette cheese, grilled bacon, pickled red onion & lettuce, served with fries

Un poisson panais ?

22€

Merlu poché à l'eau de mer, mousseline de panais et émulsion iodée aux coques

Seawater poached hake, parsnip mousseline & cockle seafood emulsion

La raie fait poireauter les légumes

21€

Ballotine de raie, poireaux braisés, pickles et sauce vierge aux légumes

Skate ballotine, braised leeks, pickles & vegetable sauce vierge

Sans viande, mais avec du caractère. 🌱

18€

Chou-fleur rôti aux épices, espuma de lait de soja au curry Madras

Spiced roasted cauliflower, Madras curry soy milk espuma

FROMAGES ET DESSERTS

Le fromage fait son cinéma

13€

Sélection de fromages AOP à la coupe

Our selection of cheese cut to order

Le chocolat qui a la patate

12€

Crèmeux au chocolat blanc et pommes de terre de Noirmoutier, fines feuilles de chocolat et caramel à la fleur de sel

White chocolate & Noirmoutier potato cream, fine chocolate sheets & fleur de sel caramel

La poire s'est baignée en chine

10€

Poire Williams pochée au poivre de Sichuan, crème légère à la cardamome et disque de nougatine

Williams pear poached with Sichuan pepper, light cardamom cream & nougatine disc

Un Breton en vacances dans le sud

11€

Traou mad, ganache montée à la verveine, figues fraîches et cristalline de sucre

Traou mad biscuit, whipped verbena ganache, fresh figs & sugar crystal

Souvenir de République dominicaine

12€

Mousse au chocolat de Saint-Domingue 70%, servie tiède au syphon, glace au café arabica et tuile de grué de cacao

70% Dominican Republic chocolate mousse, served warm, arabica coffee ice cream & cacao nib tuile