



Même cuisine, nouvelle altitude ! La Table s'installe à Ventura . . .

ENTRÉES

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 Vendéenne

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

PLATS

Le roi du pré est revenu d'Italie 27€

Merlan de bœuf VBF 150g (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 19€

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

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

DESSERTS

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, figes fraîches et cristalline de sucre

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

Eaux

Évian / Châtelon 75cl 7€

Natural still water / Natural sparkling water

Liste des allergènes, de nos artisans du goût et provenance de nos viandes disponible sur demande. Prix TTC en euros, service compris