

Spécialités fruits de mer

6 huîtres* de Vendée n° 3	10,90€
9 huîtres* de Vendée n° 3	16,30€
12 huîtres* de Vendée n° 3	21,50€
Assiette de langoustines	22,20€
Plateau de fruits de mer du Vendée globe	30,00€
5 huîtres*, langoustines, crevettes grises et roses, coques, palourdes japonaises	
Plateau de fruits de mer du Chaumois	39,50€
1 tourteau, 6 huîtres*, langoustines, crevettes grises et roses, coques, palourdes japonaises	
Plateau de fruits de mer Rosemonde Royal**	56,00€
1/2 homard, 1/2 tourteau, 7 huîtres*, langoustines, crevettes grises et roses, coques, 7 palourdes japonaises	

Prix nets

* Huîtres creuses élevées en France
** Prix variable selon la saison du homard

Pour toute allergie, n'hésitez pas à demander aux serveurs ou serveuses de vous renseigner sur la composition des plats

Pour toute personne qui ne commande pas de menu ou de plat et désirant un couvert pour partager un menu, une majoration de 4 € lui sera facturée.

ROSEMONDE

Menu du Grand Large

Entrée - Plat - Fromage - Dessert = 36,90€

Entrée - Plat - Dessert = 31,90€

Entrée - Plat ou Plat - Dessert = 27,90€

Entrées

Assiette de la mer 3 huîtres N° 3, 4 langoustines, crevettes grises et roses, palourdes

Tartare de Bar, aux agrumes, vinaigrette aux fruits de la passion

Soupe de poissons « maison » et sa garniture rouille, gruyère, et croûtons à l'ail

7 Huîtres N° 3 de Vendée

Gambas poêlées et flambées au Pineau des Charentes rosé, salade de choux rouge

Les escargots poêlés, velouté de champignons, chips maison

L'assiette du terroir : foie gras de canard, terrine de veau et noisettes, champignon farci

Foie gras de canard de Vendée à la Trouspinette, chutney de figues, toast (sup 4 €)

LA TOTALE : 2 huîtres, 2 langoustines, foie gras mi-cuit, tartare de bar, terrine de saumon (sup 5 €)

Menu du Grand Large

Entrée - Plat - Fromage - Dessert = 36,90€

Entrée - Plat - Dessert = 31,90€

Entrée - Plat ou Plat - Dessert = 27,90€

Plats

Raie aux câpres beurre noisette, petits légumes, pommes de terre vapeur

Choucroute façon Rosemonde, Saumon, Haddock, Cabillaud, Lieu, langoustine, coquillages

Dos de Cabillaud sauce hollandaise, petits légumes cuisson basse température

Saint Jacques sauce corail, purée de courge (sup 5 €)

Tournedos de bœuf (vendéen) sauce aux pleurotes, frites ou gratin dauphinois ou petits légumes

Ris de veau, coulis de foie gras, tuiles de noisettes torréfiées, écrasé de pommes de terre et marrons (sup 5 €)

(Toutes nos viandes sont d'origine française)

Fromages

Assiette de 3 fromages, salade verte.

ROSEMONDE

Menu du Grand Large

Entrée - Plat - Fromage - Dessert = 36,90€

Entrée - Plat - Dessert = 31,90€

Entrée - Plat ou Plat - Dessert = 27,90€

Desserts (à commander en début de repas)

Financier à l'ananas caramélisé, flambée au Rhum

Millefeuille, crémeux au chocolat noir (55% de cacao)

Île flottante, crème anglaise à la verveine et amandes effilées croustillantes

Nougat glacé, coulis de fruits rouges

Tarte Tatin tiède, coulis au caramel beurre salé, glace à la vanille

Coupe Colonel (sup 3 €)

Pour les audacieux :

Café ou Thé ou bulle gourmande, nougat, millefeuille au chocolat, ananas, île flottante (sup 5 €)

Menu Côté Chaume

Entrée - Plat - Dessert = 20,90€
servi tous les jours sauf dimanche midi et jours fériés

Prix nets

Entrées

Assortiment de fruits de mer, 2 huîtres N° 3, 2 langoustines, 2 crevettes roses

Soupe de poissons « maison » et sa garniture rouille, gruyère, croûtons

Terrine de saumon aux courgettes

Terrine de veau et de noisette, sauce tartare légère

Plats

Raie aux câpres, beurre noisette, pommes de terre vapeur

Dos de Lieu noir beurre blanc, légumes du jour

Pièce de bœuf vendéenne à la plancha, sauce au Mareuil rouge, garniture au choix (frites, petits légumes, gratin dauphinois)

Desserts

Panna-Cotta aux fruits caramélisés

Poire pochée au chocolat noir fondu, chantilly

Île Flottante

Assiette de 2 fromages

Café ou thé gourmand : île flottante, poire au chocolat, panna-cotta, nougat glacé (sup 5€)

Menu Doux Rivage

Entrée - Plat - Fromage - Dessert = 45€

Entrées

Foie gras de canard de Vendée à la Trouspinette, chutney de figes, toasts

Carpaccio de Saint Jacques aux agrumes, vinaigrette au piment d'Espelette

Plats

Saint Jacques sauce corail, purée de courges

Ris de veau, coulis de foie gras, tuiles de noisettes torréfiées, écrasé de pommes de terre et marrons

Fromages

Assiette de fromages

Salade

Desserts

Moelleux au chocolat, coulis de fraises

Financier à l'ananas caramélisé, flambée au Rhum

Menu Le Mouss'tic

Plat - Dessert = 9,70€
servi uniquement aux enfants jusqu'à dix ans

Plats

Poisson blanc, tagliatelles

Rumsteak, frites

Desserts

Glace 2 boules

Île flottante

Poire au chocolat