

FROMAGES

- *Plateau de fromages affinés (4 sortes) 3.8€
- *Plateau de fromages régionaux (4 sortes) 3.2€

DESSERTS

- *Tarte fine aux pommes 2.2€
- *Tarte aux fruits (frais ou cuits) 2.6€
- *Dacquois noisette – crème mascarpone et fruits de saison 2.9€
- *Tarte meringuée au citron 2.6€
- *Tarte passion mascarpone et myrtilles 2.8€
- *Forêt noire 2.8€
- *Royal chocolat 2.7€
- *Paris Brest 3.0€
- *Tarte soufflée à l'ananas 2.8€
- *Choux et éclairs 2.5€
- *Salade de fruits frais 2.5€
- *Tiramisu « classique » ou fruits rouge 2.4€
- *Baba au rhum 2.9€
- *Trio de macarons Maison au choix (chocolat – caramel – citron – pistache) 2.9€
- *Assiette gourmande (à composer) 3.4€

MISES EN BOUCHES ET SOLUTIONS APERITIVES

- *Verrine Mousseline de Carottes, Saumon fumé et crème citronnée 2.1€
- *Verrine fromagère, gelée agrumes au miel et safran 1.8€
- *Queue d'écrevisses et mousseline de petits pois 1.9€
- *Crème brûlée au Foie gras, chutney de figues 2.5€
- *Panna cotta mozzarella au coulis de betteraves 1.6€
- *Crevettes marinées, houmous pois chiche et tomates séchées 1.8€
- *Navettes Foie gras 2.1€
- Bayonne -mascarpone tomate séchée 1.5€
- Saumon fumé – tzatziki 1.6€
- *Tartines
- Roquettes Jambon sec Ossau Iraty 1.4€
- Magret séché mâche tomate marinée 1.4€
- Poulet mariné pesto poivron rouge confit 1.4€
- Saumon fumé chèvre frais ciboulette 1.4€
- Maquereau fumé, artichaut et féta grillée 1.4€
- Pain surprise suédois (ktipiti – saumon – canard) 30 pièces 23€
- Focaccia thon olives 1.3€
- Focaccia poulet chèvre miel de Vendée 1.3€
- Mini burger de Vendée 2.3€

LA CARTE PRINTEMPS 2026



NICOLAS SOULLARD

9 PLACE DU RELAIS

SAINT MICHEL MONT MERCURE

85700 SEVREMONT

PORT : 06 23 40 33 46

contact@letablierdenico.fr

SITE / www.letablierdenico.fr

LES ENTREES

*Tarte fine de légumes racine et tome bio de Denis Soulard	6.7€
*Salade asiatique aux St jacques et saumon	7.8€
*Effilochée de raie, pommes de terre de Noirmoutier, vinaigrette agrumes	7.4€
*Filet de Rouget et Saint Jacques marinés – mousse citron et vinaigrette aux algues	8.2€
*Sots l'y laisse de poulet marinés sur salade César	7.2€
*Assiette du pêcheur (pain de poisson – œufs mimosa – crevettes entières – mâche et sauce cocktail)	6.8€
*Rosace de magret fumé et jambon sec et nougat de légumes primeur	7.1€
*Assiette terre et mer (pétoncles et fine ratatouille, crème brûlée foie gras, crevettes marinées houmous indien, sucrine Bayonne Ossau Iraty)	7.8€
*Cassolette de fruits de mer	6.8€
*Risotto de Pétoncles et Gambas, tagliatelles de carottes et noisettes torrifiées	7.9€
Tatin de langoustines et saumon fumé	8.6€
*Ravioles de Saumon, flan de Coques, billes de légumes, jus de coques crémeux	7.9€
*Trio de Salades (Piémontaise, pâtes perles au saumon, carottes râpées, betteraves, taboulé, coleslaw, céleri rémoulade, Piémontaise au thon, Boulgour et légumes bio, endives pommes noix, salade Vendéenne, salade de lentilles corail avocat saumon, pâte avoine au thon)	5.3€

LES POISSONS

*Nage de Cabillaud, sauce Noilly Prat, risotto de Saint Jacques	12.3€
*Pavé de Saumon poêlé et chapelure fondante à la coriandre, sauce acidulée	10.4€
*Colombo d'Eglefin, lentilles corail au curry et coco	9.2€
*Dos de Cabillaud mi confit aux épices douces, sauce au Crémant de Loire	11.9€
*Dos de Lieu poché, gratin de légumes de saison au chorizo doux	9.9€
*Filet de Bar, sauce au fenouil et anis étoilée	11.6€
*Filet de Daurade, sauce vierge aux algues	11.2€

Garnitures au choix

*Riz thaï ou en duo sauvage
*Pommes de terre vapeur
*Carottes glacées
*Tomates cerises rôties
*Cannelloni de légumes (supl 0.5€)
*Flan de carottes au cumin
*Purées de légumes
*Poêlée de saison (pommes de terre - carottes- petits oignons – champignons)
*Gratin dauphinois
*Pommes noisettes ou grenailles
*Tagliatelles de carottes et courgettes

LES VIANDES

*Suprême de Pintade rôti, sauce au caramel beurre salé	9.8€
*Mignon de Porc mariné et croûte d'herbes fraîches au lard	9.3€
*Médailon de Veau aux trois herbes, façon maraîchère, sauce aux échalotes confites	11.7€
*Magret de Canard en chevreuil (mariné au vin) sa sauce au vin	11.5€
*Suprême de Poulet mariné au citron et à la coriandre, sauce au fenouil confit et épices	8.9€
*Axoa de Veau au piment d'Espelette	9.6€
*Suprême de Poulet label rouge braisé sur choux farci au foie gras	11.0€
*Blanquette de Veau à l'ancienne	10.9€
*Cuisse de Canard confite au vin de Buzet, sauce caramélisée au Porto	11.2€
*Paleron de Veau confit, sauce échalotes	11.9€
*Echine de porc cuit en 7 heures	8.3€
*Joue de porc à la trouspinette	9.7€
*Lasagnes et mâche Nantaise	7.8€
*Rougail saucisses, riz et mogette créole	7.6€
*Paëlla	8.9€
*Jambalaya	7.9€
*Colombo de volaille riz madras	7.9€
*Couscous	9.8€