

Menü Freude 18 €

Vorspeisen zur Wahl:

- 6 Austern Vendée – Atlantique (La Barre de Monts)
- 1/2 Krabbe mit Mayonnaise
- Miesmuscheln im Weinsud (mit Pommes für « Formule » oder Menü Jugendliche)
- Entenconfit-Rillettes & Zwiebel-Confit mit Grenadine
- Vendée Salat „Gralaie“ Toast mit butter, Knoblauch und Mogettes (weisse Bohnen) & gegrillter Vendée Räucherschinken
- Muskelmagen Salat

Hauptgericht zur Wahl:

- Rochenflügel mit Gebräunter Butter und Kapersauce
- Chefhauptgericht je nach Lieferung siehe Display
- Hausgemachter Ente Confit
- Gegrilltes Fleisch vom Metzger (soße + 1 € : Pfeffer, Schalotten, Steinpilzen oder Roquefort.)

Fische und Fleische werden mit Pommes oder Gemüse serviert.

Nachtisch zur Wahl:

- Käseplatte
- Nachtisch des Tages
- Schwimmende Insel Bourbon Vanillesoße und Meringe
- Frische Ananas Carpaccio Ingewersirup und Passion Eiskügel*
- Tarte Tatin mit Karamellosoße und Vanille Eiskügel*
- Weiße Käse mit Himbeeresoße, Honig oder natur
- Eis 2 Kugeln*
- 1 Kugel* + Soße, + Schlagsahne
- Käse & Nachtisch extra + 3 € 60
- Extra Dessertkarte + 3 € 60

Menü Geschmack 23 €

Vorspeisen zur Wahl:

- 8 Austern Vendée– Atlantique (La Barre de Monts)
- 1 Krabbe mit Mayonnaise
- Graved Lachs Hausgemachter mariniert und kandiert & Toasts + Schnittlauchsoße
- Bauern salat (Muskelmagen - getrockneten)
- Ländlicher Salat Toast von Ziegenkäse mit Honig - gegrillter Vendée Räucherschinken

Hauptgericht zur Wahl:

- Kochtopf von Fischer & Aioli (Mayonnaise Knoblauch)
- « Pot au feu » von die Meere : verschiedenen Fischfilets mit gemüsen
- Sanderfilet mit Buttersoße
- Rochenflügel mit Gebräunter Butter und Kapersaus
- Chefhauptgericht je nach Lieferung siehe Display
- Kaninchen-Confit Jägersoße (kleine Zwiebeln, Speck, Pilz)
- Gegrilltes Fleisch vom Metzger (soße + 1 € : Pfeffer, Schalotten, Steinpilzen oder Roquefort.)

Fische und Fleische werden mit Pommes oder Gemüse serviert.

Nachtisch zur Wahl:

- Käseplatte
- Nachtisch des Tages
- „Eisige Freude der Inseln“: Kokosmilch und Bananensorbet glutenfrei, laktosefrei, ohne Zuckersüßholz
- Bratapfelknuspering mit Karamellosoße und Vanille Eiskügeln*
- Schmelzendes Schokoladengebäck Bourbon Vanillesoße
- Crème Brûlée mit Vendélikör (apfelsinen Cognac) oder natur
- Eis 2 Kugeln*
- 1 Kugel* + Soße + Schlagsahne
- Käse & Nachtisch extra + 3 € 60
- Extra Dessertkarte + 3 € 60

Krustentiere

- Austern oder Langoustinen

x 6 6 € 80 x 12 13 € 50

- Krabbe mit Mayonnaise.....9 € 80
- Wellhornschnecken mit Mayonnaise.....7 € 80
- ½ Krabbe & Langoustinen.....11 € 40

- « L' Estran » Teller.....18 € 60

3 Austern – 3 Langoustinen – Garnelen – Muscheln, u.s.w.

- Meeresfrüchte Tablett für 1 Person29 € 40

für 1 pers. : ½ Krabbe – 5 Austern – 5 Langoustinen – Garnelen – Muscheln, u.s.w.

für 1 pers. : ½ krabbe – 5 Austern – 5 langustinen – krevetten – muscheln, u.s.w

- Miesmuscheln im Weinsud9 € 80

- Miesmuscheln mit Sahne10 € 20

- Miesmuscheln in Curry10 € 60

- Miesmuscheln « Tradition Maraichine » Sahne und Speckstreifen10 € 90

- Miesmuscheln mit Roquefortsoße.....11 € 80

+ mit Pommes2 €

Nachtisch

- Dessertkarte Menü 18 € & 23 €3 € 60

- Quark mit Himbeeresoße, Honig oder natur 4 € 20

- Schwimmende Insel Bourbon Vanillesoße und Meringe4 € 60

- Frische Ananas Carpaccio Ingewersirup und Passion Eiskügel*4 € 80

- Tarte Tatin mit Karamellosoße und Vanille Eiskügeln*5 € 50

- Nachtisch des Tages4 € 80

- „Eisige Freude der Inseln“: Kokosmilch und Bananensorbet5 € 00

- Bratapfel Knuspering mit Karamellosoße und Vanille eiskügel*5 € 80

- Crème Brûlée Bourbon Vanilleschoten

Natur5 € 20 oder mit Vendé Likör5 € 80

- Weicher Schokoladengebäck mit Bourbon Vanillesoße5 € 50

- Profiterolles6 € 50

- Eisgekühlt Nougat mit Himbeeresoße7 € 00

Eis*

→ Eissahne & Sorbet 1 kugel2 € 10

Vanille – Schokolade – Erdbeere – Kaffee – Pistazie – Minze – Karamel – Praline
Rosa Traube – Ananas – Birne – Apfel – Limone – Passion – Schwarze Johannisbeere – Kokosnuss

→ Klassische Eisbecher6 € 00

→ Eisbecher7 € 00

→ Alkoholische Eisbecher 2 cl Likör.....7 € 00

Menü Freude 28 €

Vorspeisen zur Wahl:

- Duo 5 Austern & 5 Langoustinen oder ½ Krabbe & 5 Langoustinen
- + 3 € « L' Estran » Teller ausserhalb der Hauptsaison auf Anfrage möglich (3 Austern - 3 Langoustinen - Garnelen - Muscheln, usw...)
- 6 warme Austern Vendée-Atlantique der Chefsoße
- Tandem Hausgemacht Gänseleber & Graved Lachs hausgemachter mariniert und kandiert Zwiebelkompott und Feigmarmelade & Toasts + Schnittlauchsoße
- Pochierte Ei im Schmortopf mit Hausgemachter, Gänseleber, Steinpilzensoße
- Feinschmeckersalat gänseleber - getrockneten Entenbrust - muskelmagen
- Kroustade* von der Chef mit die Schnecken* und Gemüsen mit saus

Hauptgericht zur Wahl:

- Frikassee von Froschschinken in Knoblauchbutter
- Meeressauerkraut
- Sanderfilet mit Buttersoße
- + 5 € Seezunge « Meunière »
- + 5 € Schmortopf Jakobsmuscheln mit Steinpilzensoße
- Kaninchen-Confit Jägersoße (kleine Zwiebeln, Speck, Pilz)
- Geschmorte Kalbsbries mit Steinpilzen
- Gegrilltes Entrecote 200 - 250 gr (soße : Pfeffer, schalotten, Steinpilzen oder Roquefort.)

Fische und Fleische werden mit Pommes oder Gemüse serviert.

Käseplatte

Dessertkarte

+ 1 € 80 extra für « Kaffee Gourmand »

Kindermenü (bis 10 Jahre)

→ 8 € 50 Hauptgericht + Nachtisch

→ 11 € Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch

Hausgemachte Kaninchenterrine oder Tomatensalat

Hackfleisch oder Fischfilet mit Buttersoße oder Nuggetshähnchen* (100 Hähnchenfilet) mit Gemüse, Pommes*, Nudeln oder Reis

Kleine « Ile Flottante » Bourbon Vanillesoße und Meringe oder Kleine Schokoladengebäck oder Quark natur, oder mit Himbeeresoße oder Honig oder 1 Eiskügel*

« FORMULE » 13 € 80

Vorspeise + Hauptspeise oder Hauptspeise + Nachtisch oder Vorspeise + Nachtisch (serviert nur Mittags von Montag bis Samstag außer Feiertagen) Im menu 18 €.

Sie können den Rest der Karte in das Restaurant lesen.



« Die hausgemachten Speisen werden vor Ort von den Rohstoffen hergestellt » Zur das Restaurant « l'Estran », die Küche ist hausgemacht, ausnahme → *



Eine Besteck oder wenn ein Menü, ein hauptgericht geteilt werden + 3 € 60. Netto Preise. Getränke nicht inbegriffen.