

A LA CARTE

MANIFESTE

À La Missionnaire, nous cuisinons avec sincérité et exigence. Le produit guide chaque assiette, toujours dans la recherche d'équilibre, de justesse et d'émotion. Une cuisine vivante, ancrée dans les saisons et le terroir, pensée pour être partagée. Ici, pas d'artifice : du goût, du sens et le plaisir simple de créer des souvenirs ensemble.

ENTRÉES

-  **TOMATES** 18
En carpaccio et en eau concentrée, sorbet roquette, émulsion stracciatella, ketchup de miso, focaccia croustillante
- FOIE GRAS** 18
Mi-cuit, chutney de pommes et poires, pain feuilleté
-   **OEUF MAYO FINALISTE DU CHAMPIONNAT DU MONDE** 8 par oeuf
Oeuf bio Vendéen de Carmen, mayo montée à l'huile de noisette, herbes du jardin, pickles, noisettes torréfiées
- HUÎTRES CORCAUD N°3** 9 / 14
Par 3 ou par 6

PLATS

- PALERON DE BOEUF** 42
Grillé, purée d'herbes, pommes nouvelles de Noirmoutier, poêlée de champignons, jus de boeuf
- CRIÉE DU MOMENT** 41
Au fil des arrivages, légumes et purée de saison, bisque, hollandaise

LES SIGNATURES A PARTAGER SERVIES POUR 2 A 3 PERSONNES

MERLU ENTIER DE L'ÎLE D'YEU 69
Roti au beurre citronné aux algues
🕒 30min

LA BELLE PIÈCE DU BOUCHER
Servie et découpée devant vous
🕒 40min

Accompagnement au choix : pomme purée, frites ou légumes du moment

DESSERTS

- CHOCOLATS** 14
De la maison Valhrona en déclinaison : biscuit au gruë, crémeux lacté, mousse intense, glace, émulsion
- SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS** 14
Par l'Îlot Fromages, confiture de cerises noires
- BABA DE LA MISSION** 13
Longuement imbibé de rhum Panama XO « Cuvée 1802 », crème légère au combava
À déguster également au verre, pour prolonger l'expérience 2 cl / 4 cl +7/14
Vieilli 5 ans en fût de Cognac puis affiné en fût de Marsala
- PAVLOVA** 13
Aux fraises de la région, crème chantilly zestée, sorbet fraise

L'ODYSSÉE DU LUNDI



Cette Odyssée en 3 escales est une invitation au voyage gourmand : des saveurs généreuses, des assiettes qui racontent l'Île, entre plaisirs simples, équilibre des saveurs et raffinement.

1 entrée, 1 plat et 1 dessert au choix parmi la sélection suivante

ENTRÉES

BOEUF ET HUITRES

En tartare terre et mer, fenouil croquant, laitue romaine



POIREAUX NOUVEAUX

Vinaigrette condimentée, mesclun de pousses, noisettes et croûtons

PLATS

MAGRET DE CANARD

Servi rosé, grillé sur la peau, légumes et purée du moment, jus de canard

MARÉE

Du jour au fil des arrivages, garniture saisonnière, jus d'arêtes, condiment



JARDIN DE LA MISSION

Déclinaisons de légumes de saison cuisinés, condiments

DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

Par l'Îlot Fromages, confiture de cerises noires

TIRAMISU

A notre façon, biscuit cuillère, café serré, crème glacée tiramisu, émulsion à l'amaretto

L'ODYSSÉE DU LUNDI



Cette Odyssée en 3 escales est une invitation au voyage gourmand : des saveurs généreuses, des assiettes qui racontent l'Île, entre plaisirs simples, équilibre des saveurs et raffinement.

1 entrée, 1 plat et 1 dessert au choix parmi la sélection suivante

ENTRÉES

BOEUF ET HUITRES

En tartare terre et mer, fenouil croquant, laitue romaine



POIREAUX NOUVEAUX

Vinaigrette condimentée, mesclun de pousses, noisettes et croûtons

PLATS

MAGRET DE CANARD

Servi rosé, grillé sur la peau, légumes et purée du moment, jus de canard

MARÉE

Du jour au fil des arrivages, garniture saisonnière, jus d'arêtes, condiment



JARDIN DE LA MISSION

Déclinaisons de légumes de saison cuisinés, condiments

DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

Par l'Îlot Fromages, confiture de cerises noires

TIRAMISU

A notre façon, biscuit cuillère, café serré, crème glacée tiramisu, émulsion à l'amaretto

L'ODYSSÉE DU MARDI



Cette Odyssée en 3 escales est une invitation au voyage gourmand : des saveurs généreuses, des assiettes qui racontent l'Île, entre plaisirs simples, équilibre des saveurs et raffinement.

1 entrée, 1 plat et 1 dessert au choix parmi la sélection suivante

ENTRÉES

MAIGRETTE

En tartare, sauce vierge aux herbes fraîches, lèche de tigre



CAROTTE ET ABRICOT

En gaspacho, perlé à l'huile d'amande, abricots marinés

PLATS

POITRINE DE COCHON

Confite 10h, puis grillée, grenailles confites, chimichurri, jus de viande

JAMBE DE POULPE

Grillée, purée de pommes de terre, légumes de saison



JARDIN DE LA MISSION

Déclinaisons de légumes de saison cuisinés, condiments

DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

Par l'Îlot Fromages, confiture de cerises noires

PAVLOVA

Aux fraises de la région, crème chantilly zestée, sorbet fraise

L'ODYSSÉE DU MARDI



Cette Odyssée en 3 escales est une invitation au voyage gourmand : des saveurs généreuses, des assiettes qui racontent l'Île, entre plaisirs simples, équilibre des saveurs et raffinement.

1 entrée, 1 plat et 1 dessert au choix parmi la sélection suivante

ENTRÉES

MAIGRETTE

En tartare, sauce vierge aux herbes fraîches, lèche de tigre



CAROTTE ET ABRICOT

En gaspacho, perlé à l'huile d'amande, abricots marinés

PLATS

POITRINE DE COCHON

Confite 10h, puis grillée, grenailles confites, chimichurri, jus de viande

JAMBE DE POULPE

Grillée, purée de pommes de terre, légumes de saison



JARDIN DE LA MISSION

Déclinaisons de légumes de saison cuisinés, condiments

DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

Par l'Îlot Fromages, confiture de cerises noires

PAVLOVA

Aux fraises de la région, crème chantilly zestée, sorbet fraise

L'ODYSSÉE DU MERCREDI



Cette Odyssée en 3 escales est une invitation au voyage gourmand : des saveurs généreuses, des assiettes qui racontent l'Île, entre plaisirs simples, équilibre des saveurs et raffinement.

1 entrée, 1 plat et 1 dessert au choix parmi la sélection suivante

ENTRÉES

COQUILLAGES

Coques, palourdes, couteaux et patagos cuits au naturel, pesto



RAVIOLLO

Farce de carottes fumées à la coriandre, écume aux agrumes, tempura et carotte rôtie

PLATS

CÔTE DE COCHON

Grillé, grenailles confites, légumes de saison, jus de boeuf et béarnaise

MARÉE

Du jour au fil des arrivages, garniture saisonnière, jus d'arêtes, condiment



JARDIN DE LA MISSION

Déclinaisons de légumes de saison cuisinés, condiments

DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

Par l'Îlot Fromages, confiture de cerises noires

PÊCHE ET VERVEINE

En harmonie, sablé breton, infusion au poivre Timut, sorbet pêche de vigne

L'ODYSSÉE DU MERCREDI



Cette Odyssée en 3 escales est une invitation au voyage gourmand : des saveurs généreuses, des assiettes qui racontent l'Île, entre plaisirs simples, équilibre des saveurs et raffinement.

1 entrée, 1 plat et 1 dessert au choix parmi la sélection suivante

ENTRÉES

COQUILLAGES

Coques, palourdes, couteaux et patagos cuits au naturel, pesto



RAVIOLLO

Farce de carottes fumées à la coriandre, écume aux agrumes, tempura et carotte rôtie

PLATS

CÔTE DE COCHON

Grillé, grenailles confites, légumes de saison, jus de boeuf et béarnaise

MARÉE

Du jour au fil des arrivages, garniture saisonnière, jus d'arêtes, condiment



JARDIN DE LA MISSION

Déclinaisons de légumes de saison cuisinés, condiments

DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

Par l'Îlot Fromages, confiture de cerises noires

PÊCHE ET VERVEINE

En harmonie, sablé breton, infusion au poivre Timut, sorbet pêche de vigne

L'ODYSSÉE DU JEUDI



Cette Odyssée en 3 escales est une invitation au voyage gourmand : des saveurs généreuses, des assiettes qui racontent l'Île, entre plaisirs simples, équilibre des saveurs et raffinement.

1 entrée, 1 plat et 1 dessert au choix parmi la sélection suivante

ENTRÉES

CROMESQUIS

De canard confit, yaourt aux herbes, tombée d'épinard

TOURTEAU

Décortiqué, labneh, aneth et citron noir

PLATS

PLUMA DE COCHON

Grillée, purée et légumes de saison, jus perlé

MARÉE

Du jour au fil des arrivages, garniture saisonnière, jus d'arêtes, condiment



JARDIN DE LA MISSION

Déclinaisons de légumes de saison cuisinés, condiments

DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

Par l'Îlot Fromages, confiture de cerises noires

LES AGRUMES

Biscuit financier, lemon curd, suprêmes à l'huile d'olive, sorbet citron, cristalline de cédrat

L'ODYSSÉE DU JEUDI



Cette Odyssée en 3 escales est une invitation au voyage gourmand : des saveurs généreuses, des assiettes qui racontent l'Île, entre plaisirs simples, équilibre des saveurs et raffinement.

1 entrée, 1 plat et 1 dessert au choix parmi la sélection suivante

ENTRÉES

CROMESQUIS

De canard confit, yaourt aux herbes, tombée d'épinard

TOURTEAU

Décortiqué, labneh, aneth et citron noir

PLATS

PLUMA DE COCHON

Grillée, purée et légumes de saison, jus perlé

MARÉE

Du jour au fil des arrivages, garniture saisonnière, jus d'arêtes, condiment



JARDIN DE LA MISSION

Déclinaisons de légumes de saison cuisinés, condiments

DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

Par l'Îlot Fromages, confiture de cerises noires

LES AGRUMES

Biscuit financier, lemon curd, suprêmes à l'huile d'olive, sorbet citron, cristalline de cédrat

L'ODYSSÉE DU VENDREDI



Cette Odyssée en 3 escales est une invitation au voyage gourmand : des saveurs généreuses, des assiettes qui racontent l'Île, entre plaisirs simples, équilibre des saveurs et raffinement.

1 entrée, 1 plat et 1 dessert au choix parmi la sélection suivante

ENTRÉES

POULPE

Confit, dans l'esprit d'une carbonara



BETTERAVES

En berlingots, framboises, glaçage acidulé, crème légère au raifort, pousses

PLATS

TATAKI DE BOEUF

Mariné, riz toasté aux légumes, jus aux notes asiatiques, sésame noir

MARÉE

Du jour au fil des arrivages, garniture saisonnière, jus d'arêtes, condiment



JARDIN DE LA MISSION

Déclinaisons de légumes de saison cuisinés, condiments

DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

Par l'Îlot Fromages, confiture de cerises noires

BRIOCHE PERDUE

Caramélisée, crème glacée à la vanille, caramel au beurre salé

L'ODYSSÉE DU VENDREDI



Cette Odyssée en 3 escales est une invitation au voyage gourmand : des saveurs généreuses, des assiettes qui racontent l'Île, entre plaisirs simples, équilibre des saveurs et raffinement.

1 entrée, 1 plat et 1 dessert au choix parmi la sélection suivante

ENTRÉES

POULPE

Confit, dans l'esprit d'une carbonara



BETTERAVES

En berlingots, framboises, glaçage acidulé, crème légère au raifort, pousses

PLATS

TATAKI DE BOEUF

Mariné, riz toasté aux légumes, jus aux notes asiatiques, sésame noir

MARÉE

Du jour au fil des arrivages, garniture saisonnière, jus d'arêtes, condiment



JARDIN DE LA MISSION

Déclinaisons de légumes de saison cuisinés, condiments

DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

Par l'Îlot Fromages, confiture de cerises noires

BRIOCHE PERDUE

Caramélisée, crème glacée à la vanille, caramel au beurre salé

L'ODYSSÉE DU SAMEDI



Cette Odyssée en 3 escales est une invitation au voyage gourmand : des saveurs généreuses, des assiettes qui racontent l'Île, entre plaisirs simples, équilibre des saveurs et raffinement.

1 entrée, 1 plat et 1 dessert au choix parmi la sélection suivante

ENTRÉES

LISETTE

Marinée, saisie à la flamme, crème montée aux algues, concombre et aguachile

SALADE CÉSAR

Laitue romaine, filet de poulet, oeufs durs, capres frits, croûtons, parmesan, huile d'olive, sauce César

PLATS

PICANHA DE BŒUF

Confite, purée de pommes de terre, légumes de saison, sauce marchand de vin

MARÉE

Du jour au fil des arrivages, garniture saisonnière, jus d'arêtes, condiment

 **JARDIN DE LA MISSION**
Déclinaisons de légumes de saison cuisinés, condiments

DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

Par l'Îlot Fromages, confiture de cerises noires

BAOFITEROLES

Ce n'est pas une profiterole (mais presque)

L'ODYSSÉE DU SAMEDI



Cette Odyssée en 3 escales est une invitation au voyage gourmand : des saveurs généreuses, des assiettes qui racontent l'Île, entre plaisirs simples, équilibre des saveurs et raffinement.

1 entrée, 1 plat et 1 dessert au choix parmi la sélection suivante

ENTRÉES

LISETTE

Marinée, saisie à la flamme, crème montée aux algues, concombre et aguachile

SALADE CÉSAR

Laitue romaine, filet de poulet, oeufs durs, capres frits, croûtons, parmesan, huile d'olive, sauce César

PLATS

PICANHA DE BŒUF

Confite, purée de pommes de terre, légumes de saison, sauce marchand de vin

MARÉE

Du jour au fil des arrivages, garniture saisonnière, jus d'arêtes, condiment

 **JARDIN DE LA MISSION**
Déclinaisons de légumes de saison cuisinés, condiments

DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

Par l'Îlot Fromages, confiture de cerises noires

BAOFITEROLES

Ce n'est pas une profiterole (mais presque)

L'ODYSSÉE DU DIMANCHE



Cette Odyssée en 3 escales est une invitation au voyage gourmand : des saveurs généreuses, des assiettes qui racontent l'Île, entre plaisirs simples, équilibre des saveurs et raffinement.

1 entrée, 1 plat et 1 dessert au choix parmi la sélection suivante

ENTRÉES

SOUPE DE POISSON ET CRUSTACÉS
De nos côtes, aïoli, croûtons

 **LES CHAMPIGNONS**

En salade tiède, tempura de pleurotes, crème herbacée, condiment oignon gingembre

PLATS

SECRETO DE COCHON
A la plancha, légumes de saison, sauce romesco

RISOTTO VERDE
Aux coquillages, patagos, coques et couteaux

 **JARDIN DE LA MISSION**
Déclinaisons de légumes de saison cuisinés, condiments

DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS
Par l'Îlot Fromages, confiture de cerises noires

RHUBARBE
Compotée et croquante, infusée à l'hibiscus, biscuit financier, glace et émulsion yaourt

L'ODYSSÉE DU DIMANCHE



Cette Odyssée en 3 escales est une invitation au voyage gourmand : des saveurs généreuses, des assiettes qui racontent l'Île, entre plaisirs simples, équilibre des saveurs et raffinement.

1 entrée, 1 plat et 1 dessert au choix parmi la sélection suivante

ENTRÉES

SOUPE DE POISSON ET CRUSTACÉS
De nos côtes, aïoli, croûtons

 **LES CHAMPIGNONS**

En salade tiède, tempura de pleurotes, crème herbacée, condiment oignon gingembre

PLATS

SECRETO DE COCHON
A la plancha, légumes de saison, sauce romesco

RISOTTO VERDE
Aux coquillages, patagos, coques et couteaux

 **JARDIN DE LA MISSION**
Déclinaisons de légumes de saison cuisinés, condiments

DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS
Par l'Îlot Fromages, confiture de cerises noires

RHUBARBE
Compotée et croquante, infusée à l'hibiscus, biscuit financier, glace et émulsion yaourt