

CARTE DU SOIR

Cette année, le Chef Thomas Ratier vous propose un menu décliné sous forme de semainier, évoluant du lundi au dimanche.
Cette sélection, présentée à gauche, est l'exemple du semainier du lundi. Elle est habituellement fixe, mais peut ponctuellement varier selon les arrivages et la fraîcheur des produits.
Vous retrouverez également notre carte fixe, disponible à droite, ainsi que nos suggestions du soir.

MENU ODYSSEE



Cette Odysée 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 carte

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

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

ASPERGES

Vertes de Loire, jaune d'oeuf confit, ail des ours, gel de balsamique blanc, pousses

18

FOIE GRAS

Mi-cuit, chutney de pommes et poires, pain feuilleté

18



OEUF MAYO FINALISTE DU CHAMPIONNAT DU MONDE

Oeuf bio Vendéen de Carmen, mayo montée à l'huile de noisette, herbes du jardin, pickles, noisettes torrifiées

8 par oeuf

PLATS

PALERON DE BOEUF

Grillé, purée d'herbes, pommes nouvelles de Noirmoutier, poêlée de champignons, jus de boeuf

42

CRÉE DU MOMENT

Au fil des arrivages, légumes et purée de saison, bisque, hollandaise

41

LES SIGNATURES A PARTAGER SERVIES POUR 2 A 3 PERSONNES

MERLU ENTIER DE L'ÎLE D'YEU

Roti au beurre citronné aux algues

69

⌚ 30min

LA BELLE PIÈCE DU BOUCHER

Servie et découpée devant vous

⌚ 40min

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

DESSERTS

CHOCOLATS

De la maison Valhrona en déclinaison : biscuit au gruë, crémeux lacté, mousse intense, glace, émulsion

14

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

Par l'Îlot Fromages, confiture de cerises noires

14

BABA DE LA MISSION

Imbibé longuement au rhum, crème légère au combava

Accompagné d'un verre de rhum Trois Rivières "Triple Millésime"

Accompagné d'un verre de rhum "Cuvée Océan"

13

-12

-14

PAVLOVA

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

13



CARTE DU DÉJEUNER

ENTRÉES

FOIE GRAS 18
Mi-cuit, chutney de figues, 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

PÂTÉ CROÛTE DE LA MAISON BOLARD 12
Pickles de graines de moutarde, mesclun

HUÎTRES CORCAUD N°3 9 / 14
Par 3 ou par 6

PLATS

PÊCHE DU MOMENT 25
Fregola façon risotto, jus d'arêtes, émulsion hollandaise

SALADE CÉSAR 24
Laitue romaine, sauce césar, parmesan, câpres frits, croutons et poulet

TARTARE DE BOEUF 180 g 23 360 g 34
Au couteau à notre façon, piquillos, herbes fraîches, touche de fumé, frites, salade

FAUX-FILET DE BOEUF 26
Frites, salade, sauce béarnaise

 JARDIN DE LA MISSION 24
Déclinaisons de légumes de saison cuisinés, condiments

DESSERTS

SALADE DE FRUITS DE SAISON 9
Glace au yaourt

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS 14
Par l'Îlot Fromages, confiture de cerises noires

FONTAINEBLEAU AUX FRAISES 9
Emulsion lactée aux fraises

BABA DE LA MISSION 13
Imbibé longuement au rhum, crème légère au combava +12
Accompagné d'un verre de rhum Trois Rivières "Triple Millésime" +14
Accompagné d'un verre de rhum "Cuvée Océan"

SÉLECTION DE CRÈMES GLACÉES ET SORBETS une boule 3

EDITÉE EN AVRIL 2026. PRIX NET EN EUROS, SERVICE COMPRIS.
SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES ALIMENTAIRES, N'HÉSITEZ PAS À VOUS RAPPROCHER DE NOS ÉQUIPES.

@LAMISSIONYEU

