

# • Menu Puy du Fou •

Entrée, plat et dessert : 21.50 €



## Entrées

**Potage du moment**

*Soup of the day*



**Rémoulade de Céleri à la graine de Moutarde et son Œuf parfait**

*Grated celeriac cooked with Mustard grub and his Perfect Egg*

**Tartelette de Champignons sauvages et fleur d'Aunis**

*Wild Mushrooms' pie and local cheese*



**Tiramisu de Thon blanc aux herbes et tomates séchées**

*White Tuna Tiramisu with herbs and dried tomatoes*

**Entrée du moment**

*Today's inspiration*

---

## Plats

**Filet de Lieu noir, réduction de Troussepinette rouge montée au beurre, fondue de Poireaux**

*Black Pollock fillet, Troussepinette (local alcohol) sauce made with butter, Leeks fondue*



**Parmentier de Canard à l'Orange, jus réduit, cœur de Laitue**

*Duck « à l'orange » Parmentier, reduced gravy, heart of Lettuce*

**Civet de Sanglier aux Airelles, Mousseline de Topinambours**

*Wild Boar stew with cranberries, Sunchoke Mousseline*

**Gâteau de Pommes de terre aux oignons et Persil plat, jeunes pousses d'Épinards**

*Potatoes pie with onion and parsley, young spinaches sprouts*



**Plat du moment**

*Today's inspiration*

---



# • Menu Puy du Fou •

Entrée, plat et dessert : 21.50 €

## Desserts



**Les 2 fromages affinés choisis sur notre plateau**

*Two mature Cheeses chosen in our cheese board*



**Mousse au Chocolat 70%, crème fouettée au Moka**

*Chocolate mousse 70%, Moka's whipped cream*

**Bavaroise à la Clémentine, crémeux de Mandarine impériale et thé Matcha**

*Clementine Bavarian, imperial Mandarin liquor and Matcha tea cream*

**Dessert du moment**

*Today's inspiration*

**Glace et Sorbet (2 boules)**

*Ice Cream and Sorbet (2 scoops)*

**Parfums de glaces :** Vanille, Café, Chocolat, Chocolat-Noisette et Amande

*Ice cream flavour: Vanilla, Coffee, Chocolate, Chocolate-Hazelnut and Almond*

**Parfums de sorbets :** Fraise, Cassis, Passion, Citron jaune et Troussepinette rouge

*Sorbet flavour: Strawberry, Raspberry, Lemon, Red troussepinette (local alcohol)*





## • Menu Aloé •

Entrée, plat et dessert : 28.50 €

### Entrées

**Ballotine de volaille de Challans, farce fine aux Escargots de la Maison Royer et sa crème d'ail**  
*Challans' poultry ballotine, Snails' stuffing and Garlic cream*

**Lingot de Foie-Gras insert ananas-mangue et Troussepinette blanche, pain toasté**  
*Foie-Gras' lingot, heart of pineapple, mango and white Troussepinette (local alcohol), toasted bread*

**Saint-Jacques snackées, sésame torréfié, crémeux de Topinambour et chips de fenouil**  
*Snaked Scallops, roasted sesame, creamed Sunchoke and fennel crisps*



---

### Plats

**Pavé de Maigre rôti, embeurrée de Chou, sauce vierge aux agrumes**  
*Roasted white fish slab, buttered Cabbage, Citrus fruit and olive oil sauce*

**Noisette d'Agneau à 75°C, lard ibérique, Polenta à la tomate et romarin**  
*Lamb noisette cooked at 75°C, Iberian bacon, tomatoes and rosemary Polenta*

**Joue de Veau braisée au Mareuil rouge, Mille-feuilles de pommes de terre**  
*Braised cheek of Veal in a red local wine, potatoes "Mille-feuilles"*



---

### Desserts

**Ananas caramélisé au pain d'épices, douceur glacée au sésame noir**  
*Caramelized pineapple and Gingerbread, black sesame ice cream*

**Brioche vendéenne imbibée au Rhum brun, comme un Baba**  
*Local Brioche like a Rum Baba*

**Sphère Chocolat noir, mousse coco et gelée de fruits rouges**  
*Dark chocolate sphere, coconut mousse and red berries jelly*





## • Menu Express •

Entrée, plat ou Plat, dessert : 16.00 €

*Choisi dans le Menu Puy du Fou – Hors soirs, week-ends et jours fériés – boissons non comprises*

### **Entrée + Plat ou Plat + Dessert**

### **Starter + Main Course or Main Course + Dessert**

*Chosen on the Puy du Fou menu– unavailable on evenings, week-end and holidays – drinks not included*

#### **Allergènes à déclaration obligatoire**

*Ces aliments allergènes sont susceptibles d'être présents dans nos préparations. Pour plus d'informations ou pour toute personne allergique, merci de vous rapprocher de notre équipe en salle.*

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge...),  
Crustacés et produits à base de crustacés,  
Œufs et produits à base d'œufs,  
Poissons et produits à base de poissons,  
Arachides et produits à base d'arachides,  
Soja et produits à base de soja,  
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)

Fruits à coque (amande, noisette, noix, pistache...),  
Céleri et produits à base de céleri,  
Moutarde et produits à base de moutarde,  
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame,  
Anhydride sulfureux et sulfites,  
Lupin et produits à base de lupin,  
Mollusques et produits à base de mollusques,

**Toutes nos viandes sont issues de bœufs nés, élevés et abattus en France**

*Sauf Inspiration du Jour : origine selon arrivage*



## *Menu Enfant* Jusqu'à 12 ans

1 boisson comprise (soda, jus d'orange ou sirop)

**Formule Plat + Dessert à 10.00 €**

**Steak haché / Pâtes**

**Boule de glace**

## *Children Menu* up to 12 years old

1 drink included (soda or orange juice or fruit syrup)

**Two dishes for 10.00 €  
Main Course + Dessert**

**Minced Beef and Pasta**

**Ice cream (1 scoop)**

---