

Menu Puy du Fou

20.50 €

Velouté de Mogettes Vendéennes, Crème de Mizotte et Magret Fumé par nos soins
Beans' Cream soup, Local Cheese cream and home smoked duck breast fillet



Pressé de Joue de Bœuf à basse température, Ravigote au Balsamique
Beef cheek cooked in low temperature, Ravigote sauce with Balsamic

Inspiration du Moment
Today's inspiration

Épaule d'Agneau confite à 88°C durant 8h et son Risotto de Piombi
Shoulder of Lamb preserved during 8hours at 88°C and its Piombi's Risotto

Retour de la Criée de nos Côtes
Today's coastal catch



Inspiration du Moment
Today's inspiration

Tartelette façon Sablé aux Coings fondants, Sorbet Passion
Tartlet as a shortbread biscuit with fondant Quinces and Passion fruit Sorbet

Les Deux Fromages affinés choisis sur notre plateau
Two mature Cheeses chosen in our cheese board

Inspiration du Moment
Today's inspiration



Menu Aloé

25.50 €

L'Œuf Mollet frit, Soubise d'Oignons et Caviar de Truite Rose
Fry Soft-boiled egg, onions and Pink Trout Caviar

Tatin de Boudin Noir aux Pommes caramélisées et Quatre épices
Black pudding pie with caramelized Apples and four spices

Effiloché de Saumon au jus d'Herbes, Croûtons aillés et copeaux de Parmesan
Shredded Salmon with its herbs sauce, Croutons and bits of Parmesan

**Filet de Canette de Challans au grué de Cacao, crème de Mogettes Vendéennes,
Jus réduit à la Troussepinette**
Duckling fillet from Challans with Cocoa, local Beans cream and Troussepinette sauce

Dos de Cabillaud de nos Côtes en croûte de Pesto, émulsion de Piment doux
Cod loin from our coasts with Pesto and sweet Pepper's emulsion

Noisettes de Veau à 56°C, Purée d'Oignons à l'Anis étoilé
Small pieces of Veal cooked at 56°C, Onions purée anised flavoured

Crème brûlée au Citron Vert, Liqueur du Puy du Fou, Tuile aux Agrumes
Lime's caramelized custard cream, Puy du Fou's Liquor and Citrus fruits biscuit

Les Trois Fromages affinés choisis sur notre plateau
Three mature Cheeses choosen in our cheese board

**Mille et Une Feuilles aux Pommes fondantes,
Douceur Caramel Beurre salé de Noirmoutier**
Fondant Apples "Millefeuille", Noirmoutier's salted butter Caramel

mes élections
du terroir

mes élections
du terroir

mes élections
du terroir



Menu Orchidée

31.50 €

**Cannelloni de Saumon Fumé « Maison », Caviar d'Aubergines, crème acidulée
Et Blinis aux céréales**

Home smoked Salmon Canneloni, Aubergine Caviar, sour cream and cereals blinis

Foie Gras Mi-cuit, Chutney de Figs et Bouchon de Pain d'épices

Semi-cooked Foie-Gras, Figs Chutney and Ginger bread

Les 6 Huîtres n°2 de nos Côtes en Sabayon de Troussepinette blanche

Six Oysters from our coasts, white Troussepinette Gratin

mes élections
du Gerroir

mes élections
du Gerroir

**Carré de Cochon de lait Vendéen, accra de Boudin noir,
Compotée de Pommes translucides**

Rack of local suckling Pig, black pudding cake and Apples purée

Filet de Bœuf Charolais à 58°C, jus corsé et mélange Forestier

Fillet of Beef cooked at 58°C, strong juice and mushrooms

Pavé de Turbot en Infusion de Tomates et Basilic comme un Pot-au-feu

Thick slice of Turbo with tomatoes and basil infusion like a "Pot-au-feu"

mes élections
du Gerroir

**Cheesecake Vendéen au Miel, gelée de Troussepinette, Sorbet Framboise
Et éclats de Pistache**

Local Cheesecake, Troussepinette jelly, Raspberries Sorbet and Pistachio silvers

Les Quatre Fromages affinés choisis sur notre plateau

Four mature Cheeses choosen in our cheese board

Sphère Exotique Chocolat Noir, Coulis Mangue et fraîcheur Coco

Dark Chocolate and Exotic fruit Sphere, Mango coulis and Coco Sorbet

mes élections
du Gerroir





Menu Enfant Jusqu'à 12 ans

**A choisir dans le Menu Puy de Fou
1 boisson comprise (Soda, Jus de fruits ou Sirop)**

**Formule 2 plats à 9.00 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert**

**Formule 3 plats à 13.00 €
Entrée + Plat + Dessert**

Faites découvrir à vos enfants de nouvelles saveurs
dans un menu identique à celui des adultes mais servi en plus petite
portion, pour manger comme les grands

Children Menu up to 12 years old

**Choice in the Puy du Fou Menu
1 drink included (Soda or Fruit Juice or Fruit Syrup)**

**Two dishes for 9.00 €
Starter + Main Course or Main Course + Dessert**

**Three dishes for 13.00 €
Starter + Main Course + Dessert**

*Make discover to your children some new flavours in the same menu as adults
but served in smallest portion*



Restaurant
L'Orchidée

Menu Express - 16.00 €

Choisi à l'ardoise - 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 black board - 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, merci de se 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 de bœuf sont nées, élevées et abattues en France

Sauf Inspiration du Jour : origine selon arrivage