



# MENU

## Terroir



entrée | plat - 37€  
plat | dessert - 37€  
entrée | plat | dessert - 39€

« SERVI AU DEJEUNER HORS JOURS FERIES DU MARDI AU VENDREDI »

### L'œuf parfait, poireau, jambon de Vendée et baie de Timut

Egg parfait, leek, ham from Vendée and Timut berry

ou

### Maquereaux, chou-fleur et vanille

Mackerel, cauliflower and vanilla



### Aile de raie, radis multicolores et lait d'amandes torréfiés

Skate wing, multicolored radish and roasted almond milk

ou

### Poitrine de cochon de Vendée, patate douce et champignons de Paris

Pork belly from Vendée, sweet potato and Paris mushroom



### Panna Cotta, fleurs de sureau et pamplemousse

Panna Cotta, elderflower and grapefruit



« L'équipe du Cayola sera à votre écoute pour vos intolérances et allergies alimentaires,  
n'hésitez pas à nous en faire part à la prise de commande »





## LES ENTREES

**Foie gras de canard,  
poivre de Kampot et mangue** 28€  
Duck foie gras, Kampot pepper and mango

**Les noix de Saint Jacques,  
cuites dans un bouillon de crustacé infusé à la citronnelle,  
jeunes légumes croquants** 28€  
Scallops, cooked in a hot lemongrass infusion, crunchy vegetables

**Langoustines,  
épinard et céleri** 33€  
Langoustine, spinach and celery

**Les ormeaux,  
Pomme de terre fumée et jambon de Vendée** 45€  
Abalone, smoked potatoes and ham from Vendée



## LES POISSONS

**Le cabillaud,  
confit dans une huile infusé thym citron, pistache et brocoli** 29€  
Cod cooked in lemon and thyme oil, pistachio and broccoli

**Le lieu jaune,  
ormeau, endive et carottes** 31€  
Pollack, abalone, endive and carrots



« L'équipe du Cayola sera à votre écoute pour vos intolérances et allergies alimentaires,  
n'hésitez pas à nous en faire part à la prise de commande »

