



MICHELIN 2024

Bienvenue au restaurant La Robe, où notre cuisine se veut mettre à l'honneur la saisonnalité et le respect du terroir. Notre menu est conçu autour de produits locaux, frais et de qualité, choisis en fonction des cycles de la nature. Nous travaillons avec des producteurs pour la plupart situés à moins de 50 km du restaurant, afin de garantir une traçabilité et une qualité exceptionnelle.

Notre démarche s'inscrit dans un respect constant de l'environnement. Chaque plat reflète notre volonté d'allier gastronomie et responsabilité sociale et écologique. Nous privilégions des pratiques durables, telles que la pêche responsable, l'utilisation de fruits et légumes bio (souvent issus de nos propres potagers), la sélection d'un chocolat garantie sans déforestation et rémunérant l'humain à sa juste valeur.

Notre engagement va au-delà de la qualité de nos produits et s'étend à la manière dont nous les utilisons. Pour limiter l'usage des bouteilles consignées et réduire notre impact écologique, nous avons opté pour des eaux micro-filtrées sur place. Par ailleurs, tous nos bio-déchets sont désormais compostés par des agriculteurs locaux. Enfin, la création de notre menu végétarien s'inscrit pleinement dans cette démarche, en proposant une alternative savoureuse et respectueuse de l'environnement.

Chaque assiette à La Robe est une invitation à savourer une cuisine éco-responsable, sans jamais compromettre le goût et la finesse des produits locaux. Une expérience gastronomique qui, nous l'espérons, vous laissera un souvenir aussi mémorable que responsable.

NOS PRODUCTEURS

Les Jardins de la Mer – *Le Croisic (44)* | **Valérie & Jean-Marie Pédron**

C'est dans une ancienne saline alimentée naturellement par la mer depuis plus de 500 ans que sont produites les célèbres algues présente dans notre beurre.

GAEC Spiru, champion & cie – *Montaigu-Vendée (85)* | **Ludovic Bzdrenga**

Production bio de champignons, parmi lesquels le pleurote, le shiitaké et le Paris blond à retrouver dans Les Champignons de Ludo.

Maison Gérard Burgaud – *Challans (85)* | **Ingrid & Clarisse Burgaud**

Producteur et artisan de qualité membre du Collège Culinaire de France, la Maison Burgaud nous fournit des canards de sang élevés sur un sol marécageux, dans un climat idéal.

Maison Royer – *Les Herbiers (85)*

Héliculteur bio depuis 1989, la Maison Royer propose des escargots frais bio d'excellente qualité.

Le Gogeon – *Nalliers (85)* | **Monsieur Vequaud**

Producteur de l'exceptionnelle truffe noire de Vendée depuis plus de 30 ans, le produit de Monsieur Vequaud est à déguster lors de la saison de la truffe.

Les Pigeons de Chavagnes – *Chavagnes-en-Pailliers (85)*

Élevage constitué de 1800 couples de pigeons de race Hubbell blanc et coloré

NOS POISSONS ET CRUSTACÉS – *Côtes de Vendée (85)*

Issus de la pêche responsable, des criées de Saint-Jean-de-Mont, des Sables d'Olonne, pêchés à la ligne ou par des petits chalutiers.

NOS FRUITS ET LÉGUMES BIO – *Montaigu-Vendée (85)*

Récoltés directement dans les potagers du chef, ou fournis par le GAEC de la Genette, c'est l'assurance de circuits ultra-court et d'une saisonnalité exceptionnelle.

NOS VIANDES – *Pays de la Loire & France*

Élevée en France et non stressée, dont la majorité provient des Pays de la Loire.

T E N T A T I O N

55€ | Accord de vins 3 verres à 27€

Nos menus sont servis en portions adaptées pour l'ensemble des convives

LE SAUMON

citron, radis

LES CHAMPIGNONS DE LUDOVIC

raviole, pleurote, shiitake, persillade

LE CANARD BURGAUD

épices apicius, navet, tartelette orange-Campari

ASSIETTE DE FROMAGES (+16€)

Maison Beillevaire de Machecoul

LES AGRUMES

pamplemousse, orange, mandarine, bergamote

Le chef Xavier Giraudet vous propose une cuisine faite maison et élaborée à partir de produits bruts. Nos viandes sont d'origine française et européenne.

***Produit issu de notre potager**

V É G É T A R I E N

40€ | en 3 temps **60€** | en 4 temps

Nos menus sont servis en portions adaptées pour l'ensemble des convives

POTAGE FABERGÉ

poireau, pomme de terre, œuf

LES CHAMPIGNONS DE LUDOVIC

raviole, pleurote, shiitake, persillade

LE FENOUIL

parfum d'agrumes

ASSIETTE DE FROMAGES (+16€)

Maison Beillevaire de Machecoul

LES AGRUMES

pamplemousse, orange, mandarine, bergamote

Le chef Xavier Giraudet vous propose une cuisine faite maison et élaborée à partir de produits bruts. Nos viandes sont d'origine française et européenne.

***Produit issu de notre potager**

S I G N A T U R E

90€ | Accord de vins 4 verres à 36€

*Nos menus sont servis en portions adaptées pour l'ensemble des convives
La prise de commande la plus tardive pour ce menu est à 13h00 le midi et 21h00 le soir*

LE SAUMON

citron, radis

LA COQUILLE SAINT-JACQUES

chou-fleur, algue du Croisic

LE LIEU JAUNE DE LIGNE

chou romanesco, truffe noire

LE CANARD BURGAUD

épices apicius, navet, tartelette orange-Campari

ASSIETTE DE FROMAGES (+16€)

Maison Beillevaire de Machecoul

LE CHOCOLAT VALRHONA

chocolat noir guanaja, grué de cacao, crème glacée Tonka

Le chef Xavier Giraudet vous propose une cuisine faite maison et élaborée à partir de produits bruts. Nos viandes sont d'origine française et européenne.

***Produit issu de notre potager**

P E T I T G O U R M E T

25€ | en 3 temps

Pour nos convives jusqu'à 12 ans en portions adaptées

LES CHAMPIGNONS DE LUDOVIC

raviole, pleurote, shiitake, persillade

LE CANARD BURGAUD

épices apicius, navet, tartelette orange-Campari

LE CHOCOLAT VALRHONA

chocolat noir guanaja, grué de cacao, crème glacée Tonka

Le chef Xavier Giraudet vous propose une cuisine faite maison et élaborée à partir de produits bruts. Nos viandes sont d'origine française et européenne.

***Produit issu de notre potager**