A LA CARTE

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

GNOCCHIS DE COURGES — 18
Siphon parmesan, noisettes, pickles de courges et huile verte

FOIE GRAS POÊLÉ — 18
Duxelles de champignons, gel de verjus, condiment oignons, gingembre et tuile de pain

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

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

PLATS

PALERON DE BOEUF — 42
Grillé, purée d'herbes, pommes nouvelles de Noirmoutier, poêlée de champignons, jus de boeuf

CRIÉE DU MOMENT — 41
Au fil des arrivages, légumes et purée de saison, bisque, hollandaise

LES SIGNATURES A PARTAGER
SERVIES POUR 2 A 3 PERSONNES

MERLU ENTIER DE L'ÎLE D'YEU — 69
Roti au beurre citronné aux algues
⏱ 30min

LA BELLE PIÈCE DU BOUCHER
Servie et découpée devant vous
⏱ 40min

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

DESSERTS

CHOCOLATS — 14
De la maison Valhrona en déclinaison : biscuit au grué, crémeux lacté, mousse intense, glace, émulsion

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

BABA DE LA MISSION — 13
Longuement imbibé de rhum Panama XO « Cuvée 1802 », crème légère au combava
À déguster également au verre, pour prolonger l'expérience 2 cl / 4 cl +7/14
Vieilli 5 ans en fût de Cognac puis affiné en fût de Marsala

PAVLOVA — 13
Aux figues , crème chantilly zestée, sorbet aux figues

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

@LAMISSIONYEU

LA MISSIONNAIRE
ST SAUVEUR

L'ODYSSÉE DU LUNDI

59

Cette Odyssée 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 sélection suivante

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

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

@LAMISSIONYEU

HOTELIERS IMPERTINENTS

LA MISSIONNAIRE
ST SAUVEUR

L'ODYSSÉE DU MARDI

59

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 sélection suivante

ENTRÉES

MAIGRETTE
En tartare, sauce vierge aux herbes fraiches, lèche de tigre

CAROTTE ET ABRICOT
En gaspacho, perlé à l'huile d'amande, abricots marinés

PLATS

POITRINE DE COCHON
Confite 10h, puis grillée, grenailles confites, chimichurri, jus de viande

JAMBE DE POULPE
Grillée, purée de pommes de terre, légumes de saison

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

DESSERTS

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

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

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

@LAMISSIONYEU

LES HOTELIERS IMPERTINENTS

LA MISSIONNAIRE
ST SAUVEUR

L'ODYSSÉE DU MERCREDI

59

Cette Odyssée 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 sélection suivante

ENTRÉES

COQUILLAGES
Coques, palourdes, couteaux et patagos cuits au naturel, pesto

RAVIOLO
Farce de carottes fumées à la coriandre, écume aux agrumes, tempura et carotte rôtie

PLATS

CÔTE DE COCHON
Grillée, grenailles confites, légumes de saison, jus de boeuf et béarnaise

MARÉE
Du jour au fil des arrivages, garniture saisonnière, jus d'arêtes, condiments

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

DESSERTS

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

L'ECLAIR
Nougatine, suprême de citron vert et crème diplomate au sésame

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

@LAMISSIONYEU

LES HOTELIERS IMPERTINENTS

LA MISSIONNAIRE
ST SAUVEUR

L'ODYSSÉE DU JEUDI

59

Cette Odyssée 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 sélection suivante

ENTRÉES

CROMESQUIS
De canard confit, yaourt aux herbes, tombée d'épinard

TOURTEAU
Décortiqué, labneh, aneth et citron noir

PLATS

PLUMA DE COCHON
Grillée, purée et légumes de saison, jus perlé

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

LES AGRUMES
Biscuit financier, lemon curd, suprêmes à l'huile d'olive, sorbet citron, cristalline de cédrat

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

@LAMISSIONYEU

HOTELIERS IMPERTINENTS

LA MISSIONNAIRE
ST SAUVEUR

L'ODYSSÉE DU VENDREDI

59

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 sélection suivante

ENTRÉES

POULPE
Confit, dans l'esprit d'une carbonara

BETTERAVES
En berlingots, framboises, glaçage acidulé, crème légère au raifort, pousses

PLATS

TATAKI DE BOEUF
Mariné, riz toasté aux légumes, jus aux notes asiatiques, sésame noir

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

BRIOCHE PERDUE
Caramélisée, crème glacée à la vanille, caramel au beurre salé

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

@LAMISSIONYEU

HOTELIERS IMPERTINENTS

LA MISSIONNAIRE
ST SAUVEUR

L'ODYSSÉE DU SAMEDI

59

Cette Odyssée 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 sélection suivante

ENTRÉES

LISETTE
Marinée, saisie à la flamme, crème montée aux algues, concombre et aguachile

SALADE CÉSAR
Laitue romaine, filet de poulet, oeufs durs, capres frits, croûtons, parmesan, huile d'olive, sauce César

PLATS

PICANHA DE BŒUF
Confite, purée de pommes de terre, légumes de saison, sauce marchand de vin

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

BAOFITEROLES
Ce n'est pas une profiterole (mais presque)

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

@LAMISSIONYEU

LES HOTELIERS IMPERTINENTS

LA MISSIONNAIRE
ST SAUVEUR

L'ODYSSÉE DU DIMANCHE

59

Cette Odyssée 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 sélection suivante

ENTRÉES

VELOUTÉ DE COURGE
Oeuf parfait 64°, amandes fumées et croutons

LES CHAMPIGNONS
En salade tiède, tempura de pleurotes, crème herbacée, condiment oignon gingembre

PLATS

SECRETO DE COCHON
A la plancha, légumes de saison, sauce romesco

RISOTTO VERDE
Aux coquillages, patagos, coques et couteaux

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

DESSERTS

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

POMMES EN TROIS FAÇONS
Compote de pommes au poivre Timut et billes de pommes, réduction de pommes, mousse au poivre Timut, glace yaourt et gavottes

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

@LAMISSIONYEU

HOTELIERS IMPERTINENTS