



_____ BISTRONÔM _____

BY OMNUBO



_____ BISTRONÔM _____

BY OMNUBO

Tout commence en Juin 2017, où après plusieurs mois de travaux, l'Hôtel **Omnubo** (40 chambres) ouvre ses portes

Prenez place dans notre Restaurant **Bistrônôm** où notre Chef Guillaume vous fera voyager à travers sa cuisine inventive et créative, à base de produits frais et locaux.

Profitez de votre passage pour découvrir nos autres services : **ÔmStage** notre salle de séminaire ainsi que **ÔmSpa** notre espace bien être sauna et spa privatisable par créneau de 45 minutes.

MENU SIGNATURE

PROPOSÉ PAR LE CHEF GUILLAUME BOYER

ENTRÉE/PLAT/DESSERT 31€

Boisson non comprise

*PRODUITS FRAIS
ET 100% LOCAL*

ENTRÉES

- ❖ OEUF PARFAIT BIO, TOMBÉE D'ÉPINARDS, MAGRET DE CANARD FUMÉ PAR NOS SOINS ET CRÈME AU SAFRAN

PLATS

- ❖ COCHON VENDÉEN PRESSÉ DE POMMES DE TERRE INFUSÉ AU CAFÉ, SHIITAKÉS ET PLEUROTÉS, SAUCE CRÉMÉE AU KAMOK

DESSERTS

- ❖ POIRE FONDANTE, CARAMEL À LA FLEUR DE SEL DE L'ILE DE NOIRMOUTIER, JEUNES POUSSÉS DE THYM

À LA CARTE

EXEMPLE DE TYPE DE PLATS PROPOSÉS - OFFRE SOUMISE À CHANGEMENT CHAQUE SEMAINE

ENTRÉES

- ❖ BRICK DE CHÈVRE MIEL ET SAUMON FUMÉ* 7€
- ❖ VELOUTÉ DE MOGETTE, BONBON AU PIMENT OISEAU* 7€

PLATS

- ❖ ROUGAIL SAUCISSE, POMMES DE TERRE ROTIES AUX ÉPICES * 18€
- ❖ POISSON DU MOMENT, RISOTTO AU CHORIZO ET PETITS POIS, SAUCE CITRON* 21€

DESSERTS

- ❖ TRIO DE FROMAGES SÉLECTIONNÉ PAR NOS SOINS 9€
- ❖ CROUSTILLANT AU PRALINÉ ET GOYAVE, CRÈME MONTÉE A LA VANILLE* 9€
- ❖ COUPE DE GLACE 2 BOULES AU CHOIX (VANILLE, CHOCOLAT, CAMEL, CAFÉ)* 5€
- ❖ CAFÉ/THÉ GOURMAND AVEC SES 3 MIGNARDISES 8€



Menu Des Petits BistrônÔms

JUSQU'À 10 ANS

PLAT + DESSERT (BOISSON NON COMPRISE) - 15€

- ❖ POISSON OU VIANDE DU MOMENT
- ❖ 2 BOULES DE GLACE MAISON



BISTRONÔM