



Suggestions du chef



Entrées

Foie gras fait maison, chutney pomme abricot	13 €
Risotto de queues de langoustine	12 €
6 Huitres de Vendée n°3	10 €
9 Huitre de Vendée n°3	15 €
12Huitres de Vendée n°3	20 €

Plats

Escalope de lieu jaune rôtie sur la peau, jus de moules de Bouchot	17 €
Magret de canard, jus à la moutarde à l'ancienne	15 €
Tournedos poêlé, beurre de foie gras	17 €

Desserts

(à commander en début de repas)

Plateau de fromages	4.50 €
Vacherin aux framboises et son sorbet maison	6 €
Coulant au chocolat, glace vanille	6 €