



## *Suggestions du chef*



### *Entrées*

Queues de langoustine snackées, ananas rôti et gelée de tomate	13 €
Foie gras fait maison, chutney pomme et coing	13 €
Raviole d'escargots, petits légumes et mousseline au pistou de persil	12 €
6 Huitres de Vendée n°2	10 €
9 Huitres de Vendées n°2	15 €
12 Huitres de Vendée n°2	20 €

### *Plats*

Escalope de lieu jaune rôti sur la peau, crème de langoustines	16 €
Rognon de veau poêlé, jus à la moutarde à l'ancienne	14 €
Coeur de rumsteack poêlé, jus à la Bordelaise	18 €
Epaule d'agneau cuite longuement, houmous et jus au romarin	16 €

### *Desserts*

*( à commander en début de repas )*

Plateau de fromages	4.50 €
Paris Brest	7 €
Soufflé au chocolat, glace au cognac	7 €