

Menu Saint Jeantais

35.00 € (entrée/plat/dessert)

Formule 28.00 € (entrée/plat ou plat/dessert)

ENTRÉES

Foie gras fait maison, chutney pomme et coing

Ou

Conchiglionis farcis aux escargots, jus de boeuf émulsionné

Ou

Saint-Jacques snackées, velouté de chou-fleur

Ou

6 Huitres de Vendée n°2

ou 9 Huitres de Vendée n°2 (supplément 4.00 €)

Ou 12 Huitres de Vendée n°2 (supplément 6.50 €)

PLATS

Maigre de petits bateaux roti sur la peau, mousseline au citron de Nice

Ou

Paleron de boeuf cuit longuement, jus de cuisson réduit, lentins de chêne

Ou

Rognon de veau poêlé, jus à la moutarde à l'ancienne

Ou

Tournedos poêlé (supplément 5 €),
jus au beurre de foie gras

PLATEAU DE FROMAGES (SUPPLÉMENT 4.50 €)

DESSERTS

(À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS)

Coulant au chocolat, glace au cognac

Ou

Sablé breton, compotée de coing et glace au
gingembre