



## *Suggestions du chef*



### *Entrées*

Saint Jacques snackées, velouté de chou-fleur	14 €
Foie gras fait maison, chutney pomme et coing	13 €
6 Huitres de Vendée n°2	10 €
9 Huitres de Vendées n°2	15 €
12 Huitres de Vendée n°2	20 €

### *Plats*

Maigre de petits bateaux rôti sur la peau, mousseline au citron de Nice	17 €
Tournedos poêlé, jus au beurre de foie gras	21 €
Paleron de boeuf cuit longuement, jus de cuisson réduit, lentins de chêne	16 €
Rognon de veau poêlé, jus à la moutarde à l'ancienne	14 €
Pintade cuite longuement, jus de carcasse réduit et mousseline de topinambour	16 €

### *Desserts*

*( à commander en début de repas )*

Plateau de fromages	6 €
Sablé breton, compotée de coing et glace au gingembre	7 €
Coulant au chocolat, glace au cognac	7 €
Churros maison, crème praliné et glace vanille bourbon	7 €