



Suggestions du chef



Entrées

Saint Jacques snackées, velouté de chou-fleur	14 €
Foie gras fait maison, chutney pomme et coing	13 €
Velouté de champignons , trompettes de la mort et foie gras poêlé	11 €
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 €