

Menu Saint Jeantais

35.00 € (entrée/plat/dessert)

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

ENTRÉES

Foie gras fait maison, chutney pomme coing

Ou

Saint-Jacques snackées, crémeux de potimarron

Ou

Cromesquis d'escargots crème de persil
et mousseline de racine de persil

Ou

6 huîtres de Marennes d'Oléron n°3

Ou 9 huitres Marennes d'Oléron n°3 (supplément 4.00 €)

Ou 12 huitres Marennes d'Oléron n°3 (supplément 6.50 €)

PLATS

Poisson du marché roti sur la peau,
crème de langoustines

Ou

Tournedos poêlé, beurre de foie gras (supplément 4.00 €)

Ou

Ballotine de pintade, jus de carcasse réduit

Ou

Pomme de ris de veau rôti, (supplément 6.00 €)
légumes de saison

DESSERTS

(À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS)

Plateau de fromages

.Ou

Coulant au chocolat, glace au cognac

Ou

Churros maison, crème praliné et glace vanille Bourbon

Ou

Crème brûlée aux fruits de la passion