



Suggestions du chef



Entrées

Foie gras fait maison, chutney pomme-coing	13 €
6 Huitres de Vendée n°2	10 €
9 Huitres de Vendée n°2	15 €
12 Huitres de Vendée n°2	20 €
Cromesquis d'escargots crème de persil et mousseline de racine de persil	12 €
Saint Jacques snackées , velouté de potimarron	14 €

Plats

Escalope de bar rôtie sur la peau, crème de langoustines	22 €
Tournedos poêlé , jus au beurre de foie gras	24 €
Rognon de veau à la moutarde à l'ancienne	14 €
Selle d'agneau rôtie, jus au romarin	20 €

Desserts

(à commander en début de repas)

Plateau de fromages	6 €
Crème brûlée à la passion	7 €
Coulant au chocolat, glace au cognac	7 €
Churros maison, crème praliné et glace vanille bourbon	7 €