



# *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, fondue de poireaux au gingembre crème de langoustines	22 €
Tournedos poêlé , jus au beurre de foie gras	24 €
Paleron de boeuf braisé, jus à la Bordelaise	14 €
Selle d'agneau rôtie, jus au romarin	20 €
Pomme de ris de veau rôti, caramel au Côteaux du Layon et gingembre	25 €

## *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 €