

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, velouté de potimarron

Ou

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

Ou

6 huîtres de Vendée n°2

Ou 9 huitres de Vendée n°2 (supplément 4.00 €)

Ou 12 huitres de Vendée n°2 'supplément 6.50 €)

PLATS

Escalope de bar rotie sur la peau, fondue de poireaux au
gingembre et crème de langoustines

Ou

Paleron de boeuf braisé, jus à la Bordelaise, purée de
pommes de terre et shiitakes

Ou

Epaule d'agneau cuite à basse température,
mogettes de Vendée et jus au romarin

Ou

Tournedos poêlé, jus au beurre de foie gras (supplément 5€)

Ou

Carré d'agneau rôti en croute d'herbes (supplément 6 €)

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

Omelette Norvégienne aux fruits de la passion