



## *Suggestions du chef*



### *Entrées*

Foie gras fait maison et chutney pomme abricot	15 €
6 huitres de Vendée n°2 de la Guitière	10 €
9 huitres de vendée n°2 de la Guitière	15 €
12 huitres de Vendée n°2 de la Guitière	20 €
Queues de langoustines snackées, légumes croquants et bouillon de têtes de langoustines	14 €
Asperges blanches de la Briande, oeuf mollet Bio et mousseline d'agrumes	12 €

### *Plats*

Filet de lieu jaune de ligne rôti sur la peau, crémeux de langoustines	21 €
Onglet de boeuf poêlée, jus à la Bordelaise	18 €
Tournedos poélé au beurre de foie gras	24 €
Epaule d'agneau cuite longuement, jus au romarin	19 €

### *Desserts*

*(à commander en début de repas)*

Plateau de fromages	6 €
Feuillantine aux fraises gariguettes et ganache pistache	7 €
Coulant au chocolat, glace au cognac	7 €