

# Menu Saint Jeantais 35 €

(entrée-plat-dessert)

## Formule à 28 €

(entrée/plat ou plat dessert)

### ENTRÉES

Asperges vertes de la Briande, mousseline d'agrumes

Ou

Terrine de langoustine et homard

Ou

Foie gras fait maison, chutney pomme-abricot

Ou

6 huîtres de Vendée n°2 de la Guittière

Ou 9 huîtres (suppl 4 €) ou 12 huîtres (suppl 6.50€)

Ou

Carpaccio de Thon rouge de ligne et légumes croquants

### PLATS

Maigre de petits bateaux rôti sur la peau,  
bouillon émulsionné de moules au curry

Ou

Porcelet rôti, jus de carcasse réduit

Ou

Onglet de boeuf poêlé, jus au poivre

Ou

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

### DESSERTS

Plateau de fromages

.Ou

Coulant au chocolat, glace au cognac

Ou

Tartelette aux fruits rouges, ganache pistache

Ou

Millefeuille aux fraises, crème chiboust