



Suggestions du chef



Entrées

Foie gras fait maison et chutney pomme abricot	17 €
6 huitres de Vendée n°2 de la Guittièrre	10 €
9 huitres de vendée n°2 de la Guittièrre	15 €
12 huitres de Vendée n°2 de la Guittièrre	20 €
Terrine de langoustines et homard	15 €
Carpaccio de thon rouge et légumes croquants	14 €

Plats

Maigre de petits bateaux rôti sur la peau, bouillon de moules au curry émulsionné	21 €
Onglet de boeuf poêlé, jus au poivre	18 €
Tournedos poêlé au beurre de foie gras	26 €
Porcelet rôti, jus de carcasse réduit	18 €

Desserts

(à commander en début de repas)

Plateau de fromages	6 €
Millefeuille aux fraises, crème chiboust	7 €
Tartelette aux fruits rouges, ganache pistache	7 €
Coulant au chocolat, glace au cognac	7 €