

Menu Saint Jeantais 35 €

(entrée-plat-dessert)

Formule à 28 €

(entrée/plat ou plat dessert)

ENTRÉES

Gravlax de saumon, purée de betterave cuite au gros sel
et crème aux herbes

Ou

Foie gras fait maison, chutney pomme-figue

Ou

6 huîtres de Vendée n°2 de la Guittière

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

PLATS

Lieu jaune de ligne rôti sur la peau, jus de langoustines

Ou

Onglet de boeuf poêlé, jus au poivre

Ou

Souris d'agneau du Poitou Charentes cuite longuement,
jus aux épices douces

Ou

Rognon de veau poêlé, jus à la moutarde à l'ancienne

Ou

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

DESSERTS

Plateau de fromages

.Ou

Coulant au chocolat, sorbet orange

Ou

Tarte fine aux figues, glace vanille

Ou

Poêlée de mirabelles du jardin , glace vanille