



## *Suggestions du chef*



### *Entrées*

6 huitres de Vendée n°2 de la Guittière	10 €
9 huitres de vendée n°2 de la Guittière	15 €
12 huitres de Vendée n°2 de la Guittière	20 €
Gravlax de Saumon, purée de betterave cuite au gros sel, crème aux herbes	12 €
Thon juste snacké, tartare de tomate et vinaigrette à l'orange	15 €
Foie gras fait maison, chutney pomme figue	17 €

### *Plats*

Lieu jaune de ligne rôti sur la peau, jus de langoustines	21 €
Onglet de boeuf poêlé, jus au poivre	18 €
Tournedos poêlé au beurre de foie gras	26 €
Rognon de veau poêlé, jus à la moutarde à l'ancienne	17 €
Souris d'agneau cuite longuement, jus aux épices douces	20 €

### *Desserts*

*( à commander en début de repas )*

Plateau de fromages	6 €
Tarte fine aux figues, glace vanille	7 €
Coulant au chocolat, sorbet orange	7 €
Poêlée de mirabelles , glace à la vanille	7 €