



# *Suggestions du chef*



## *Entrées*

Gravlax de saumon, purée de betteraves vinaigrette moutarde et orange	12 €
Poêlée de shiitake, émulsion de champignons au lard et copeaux de jambon cru	12 €
Terrine de homard et langoustines, légumes croquants	15 €
6 Huitres de Vendée n°2 de la Guitière	10 €
9 Huitres de Vendée de la Guitière	15 €
12 huitres de Vendée de la Guitière	20 €
Foie gras de la maison Mitteault fait maison, chutney pomme et figue	19 €

## *Plats*

Escalope de bar de ligne rôtie sur la peau, jus de crustacés	22 €
Onglet de boeuf poêlé, jus à la Bordelaise	18 €
Tournedos poêlé, jus au Porto	26 €
Rognon de veau poêlé, jus à la moutarde à l'ancienne	18 €

## *Desserts*

*( à commander en début de repas )*

Plateau de fromages	6 €
Tartelette aux mirabelles, glace vanille	7 €
Coulant au chocolat, sorbet orange	7€
Pavlova crème chiboust et fruits rouges	7€