

Menu Saint Jeantais 35 €

(entrée-plat-dessert)

Formule à 28 €

(entrée/plat ou plat dessert)

ENTRÉES

Gravlax de Saumon, purée de betteraves
vinaigrette moutarde et orange

Ou

Terrine de homard et langoustines, légumes croquants

Ou

6 huîtres de Vendée n°2 de la Guittière

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

Ou

Poêlée de Shiitakes, émulsion de champignon au lard
copeaux de jambon cru

Ou

Foie gras de la maison Mitteault fait maison, (suppl 4.00 €)
chutney pomme et figue

PLATS

Escalope de Maigre de ligne rôtie sur la peau,
jus de crustacés

Ou

Onglet de boeuf poêlé, jus à la bordelaise

Ou

Souris d'agneau rôtie, crémeux de mogettes
et jus au romarin

Ou

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

DESSERTS

Plateau de fromages

.Ou

Coulant au chocolat, sorbet orange

Ou

Pavlova, crème chiboust et fruits rouges

Ou

Churros crème pralinée et glace vanille