



Suggestions du chef



Entrées

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 Guittière	10 €
9 Huitres de Vendée de la Guittière	15 €
12 huitres de Vendée de la Guittière	20 €
Foie gras de la maison Mitteault fait maison, chutney pomme et figue	19 €

Plats

Escalope de Maigre de petits bateaux rôtie sur la peau, jus de crustacés	22 €
Onglet de boeuf poêlé, jus à la Bordelaise	18 €
Tournedos poêlé, jus au beurre de foie gras	26 €
Compotée d'épaule d'agneau aux fruits secs	18 €
Rognon de veau poêlé à la moutarde à l'ancienne	18 €

Desserts

(à commander en début de repas)

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