

# Menu Saint Jeantais 35 €

(entrée-plat-dessert)

Formule à 28 € (entrée/plat ou plat/dessert)

## ENTRÉES

Poêlée de Shiitake, émulsion au café

Ou

Foie gras de la maison Mitteau fait maison (sup +4€)  
chutney pomme et coing

Ou

6 Huîtres de Vendée n°2 de la Guittière

Ou 9 huîtres (sup 4 €)

Ou 12 huîtres (sup 6.50 €)

Ou

Saint-Jacques juste snackées, mousseline de potimarron  
et émulsion de crustacés

Ou

Gravlax de saumon, légumes croquants,  
vinaigrette à l'orange

## PLATS

Escalope de cabillaud de ligne rôtie sur la peau, beurre blanc

Ou

Pièce du boucher race Parthenaise poêlée, jus au poivre

Ou

Filet de boeuf, race parthenaise (sup +10 €)  
beurre de foie gras

Ou

Côte de veau rôtie, crème de morilles (sup +4 €)

Ou

Epaule d'agneau cuite longuement, jus au romarin

## DESSERTS

Plateau de fromages

Ou

Coulant au chocolat, sorbet orange

Ou

Churros, crème praliné et glace vanille

Ou

Crème brûlée à la vanille