



Suggestions du chef



Entrées

Poêlée de shiitake, copeaux de jambon cru	12 €
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 coing	19 €
Saint-Jacques juste snackées, mousseline de potimarron et émulsion de crustacés	16 €
Gravlax de saumon, légumes croquants, vinaigrette à l'orange	12 €

Plats

Escalope de Sandre sauvage rôtie sur la peau , beurre blanc	21 €
Pièce du boucher , race Parthenaise poêlée, jus au poivre	19 €
Filet de boeuf, race Parthenaise, beurre de foie gras	30 €
Côte de veau rôtie, crème de morilles	26 €
Souris d'agneau du Poitou Charentes cuite longuement, jus au romarin	25 €

Desserts

(à commander en début de repas)

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