

Menu Saint Jeantais 35.00 €

(entrée / plat / dessert)

Formule à 28.00 €

(entrée / plat ou plat / dessert)

ENTRÉE

Vol au vent d'escargots, mousseline de persil

Ou

Ravioles de langoustines, jus émulsionné de crustacés

Ou

6 Huîtres de Vendée n°2 de la Guittière

Ou 9 Huitres(supplément (4.00 €)

Ou 12 Huitres (supplément 6.50 €)

Ou

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

PLATS

Escalope de lieu jaune rôtie sur la peau
velouté de cresson

Ou

Pièce du boucher poêlée race parthenaise
jus au poivre vert

Ou

Souris d'agneau cuite longuement,jus au romarin

Ou

Tournedos poêlé race parthenaise (supplément 10.00 €)
crème de morilles

DESSERT

Plateau de fromages

Ou

Coulant au chocolat, glace cognac

Ou

Tarte fine aux pommes glace vanille

Ou

Financier aux amandes et ananas rôti