



Suggestions du chef

Entrées

Asperges vertes, oeuf mollet et mousseline d'agrumes	15 €
Foie gras de la maison Mitteault fait maison et son chutney pomme abricot	19 €
Ravioles de langoustines et émulsion de crustacés	14 €
6 huîtres de Vendée n°2 de la Guittièrre	10 €
9 huîtres de Vendée n°2 de la Guittièrre	15 €
12 huîtres de Vendée de la Guittièrre	20 €

Plats

Escalope de Cabillaud rôtie sur la peau, jus d'arêtes émulsionné	21 €
Epaule d'agneau de pays cuite longuement, jus à l'ail vert	24 €
Pièce du boucher race charolaise, jus au poivre vert	21 €
Rognon de veau poêlé, jus à la moutarde à l'ancienne	19 €

Desserts

(à commander en début de repas)

Plateau de fromages	6 €
Coulant au chocolat, glace au cognac	7 €
Tartelette aux fruits rouges, ganache pistache	7 €