

# Menu Saint Jeantais 36.00 €

(entrée / plat / dessert)

Formule à 29.00 €

(entrée / plat ou plat / dessert)

## ENTRÉE

Asperges vertes, oeuf mollet et mousseline d'agrumes

Ou

Ravioles de langoustines, et émulsion de crustacés

Ou

Carpaccio de thon rouge, betterave jaune et grenade

Ou

Foie gras de la maison Mitteault fait maison, (sup 4.00 €)  
et son chutney pomme abricot

Ou

6 Huitres de Vendée n°2 de la Guittière

Ou 9 Huitres de Vendée n°2 de la Guittière (sup 4.00 €)

Ou 12 Huitres de Vendée n°2 de la Guittière (sup 6.50 €)

## PLATS

Escalope de cabillaud rôtie sur la peau, beurre d'agrumes  
mousseline de pommes de terre et persil plat

Ou

Epaule d'agneau de pays cuite longuement,  
jus à l'ail vert et polenta crémeuse parfumée au romarin

Ou

Rognon de veau poêlé, jus à la moutarde à l'ancienne

Ou

Pièce du boucher poêlée race charolaise jus à la bordelaise

## DESSERTS

Plateau de fromages

Ou

Coulant au chocolat, glace cognac

Ou

Millefeuille aux fruits rouges, ganache pistache

Ou

Bavarois passion et sorbet