Suggestions du chef

Entrées

Tartelette aux champignons de couche, jus à la Bordelaise	12 €
Asperges vertes, oeuf mollet et mousseline d'agrumes	15 €
Foie gras de la maison Mitteault fait maison et son chutney pomme abricot	19 €
Bouillon d'araignée de mer, chair et coques pochées	14 €
6 huîtres de Vendée n°2 de la Guittière	10 €
9 huîtres de Vendée n°2 de la Guittière	15 €
12 huîtres de Vendée de la Guittière	20 €

Plats

Escalope de bar sauvage rôtie sur la peau, jus de corail d'araignée	26 €
Epaule d'agneau de pays cuite longuement, jus à l'ail des ours	24 €
Pièce du boucher race Parthenaise, jus au poivre vert	21 €
Filet de canard cuit à basse température et rôti, petits légumes de saison et jus au Porto	24 €

Desserts

(à commander en début de repas)

Plateau de fromages	6.50 €
Coulant au chocolat, glace au cognac	8 €
Millefeuille aux fruits rouges, ganache pistache	8 €