

# Menu Saint Jeantais 36.00 €

( entrée / plat / dessert )

## Formule à 30.00 €

( entrée / plat ou plat / dessert )

### ENTRÉES

Tartelette aux girolles, jus émulsionné  
et copeaux de jambon cru

Ou

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

Ou

Langoustines snackées , crémeux de maïs,  
et mousseline de pomme de terre à la vanille

Ou

6 huîtres de Vendée de la Guittièrre n°2  
Ou 9 huitres (sup 4.00 € ) Ou 12 Huitres (sup 6.50 €)

Ou

Ceviche de thon rouge parfumé au citron vert

### PLATS

Escalope de cabillaud de ligne,  
fondue de poireau parfumée au gingembre  
et crémeux de têtes de langoustine

Ou

Pièce du boucher poêlée race Parthenaise, jus au poivre

Ou

Compotée d'épaule d'agneau aux fruits secs et aubergine rôtie

### DESSERTS

( À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS )

Plateau de fromages

Ou

Coulant au chocolat, glace vanille

Ou

Tartelette aux figues, glace vanille

Ou

Sablé breton , ganache pistache et pêche de vigne