



Suggestions du chef



Entrées

Foie gras de la maison Mitteault fait maison chutney pomme coing	19 €
Poêlée de shiitakés, jus émulsionné et copeaux de jambon cru	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 n° 2 de la Guittière	20 €
Saint Jacques snackées, mousseline de maïs	15 €

Plats

Escalope de Bar sauvage , jus de bardes de Saint Jacques	26 €
Faux-filet race Blonde d'Aquitaine poêlé, jus au poivre	25 €
Tournedos poêlé race Blonde d'Aquitaine, jus au beurre de foie gras	31 €
Epaule d'agneau du Poitou Charentes cuite longuement, jus au romarin et mogettes de Vendée	24 €
Rognon de veau poêlé, jus à la moutarde à l'ancienne	21 €

Desserts

(à commander en début de repas)

Plateau de fromages	8 €
Coulant chocolat et glace vanille	8 €
Tartelette au citron meringuée	8 €