

Menu Saint Jeantais 37.00 €

(entrée / plat / dessert)

Formule à 31.00 €

(entrée / plat ou plat / dessert)

ENTRÉES

Poêlée de shitakees, jus émulsionné
et copeaux de jambon cru

Ou

Ravioles d'escargots de Coulonges Thouarsais,
mousseline de persil plat et ail confit, bouillon corsé

Ou

Carpaccio de Saint Jacques, guacamole et agrumes

Ou

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

Ou

6 huîtres de Vendée de la Guittière n°2

Ou 9 huîtres (sup 4 €) ou 12 huîtres (sup 6.50 €)

PLATS

Escalope de Bar sauvage, jus de bardes de Saint Jacques

Ou

Pièce du boucher poêlée, jus à la Bordelaise
et échalotes confites

Ou

Epaule d'agneau du Poitou-Charentes cuite longuement,
jus de cuisson au romarin et crémeux de mogettes

DESSERTS

(À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS)

Plateau de fromages

Ou

Coulant au chocolat, glace vanille

Ou

Gauffre , poire pochée, crème à la vanille