



Suggestions du chef



Entrées

Foie gras de la maison Mitteault fait maison , chutney pomme abricot	19 €
Langoustines snackées, mousseline d'Héliantis, jus de langoustines	15 €
Escalope de foie gras poêlée, raviole ouverte d'escargots et champignons de couche, jus émulsionné de champignons	16 €
Croustillant d'oeuf mollet, purée de butternut et jus à la Bordelaise	10 €
6 Huîtres de Vendée n°2 de la Guitière	10 €
9 Huîtres de Vendée n°2 de la Guitière	15 €
12 Huîtres de Vendée n°2 de la Guitière	20 €

Plats

Escalope de dorade rôtie sur la peau, jus de langoustine	24 €
Pièce du boucher race Limousine, crème de morilles	25 €
Osso buco de jarret de veau, jus au romarin	25 €
Pomme de ris de veau, caramel d'épices	30 €

Desserts

(à commander en début de repas)

Plateau de fromages	8 €
Coulant chocolat, glace vanille	8 €
Tarte tatin, glace vanille	8 €