

# Menu Saint Jeantais 37.00 €

(entrée/plat/dessert)

Formule à 31.00 €

(entrée/plat ou plat/dessert)

## ENTRÉES

Escalope de foie gras poêlée, raviole ouverted'escargots et champignons de couche, jus émulsionné de champignons

Ou

Langoustines juste snackées, mousseline d'héliantis, jus de langoustines

Ou

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

Ou

6 huîtres de Vendée de la Guittièrre n°2

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

Ou

Croustillant d'oeuf mollet, purée de butternut et jus à la bordelaise

## PLATS

Escalope de Bar sauvage rôtie sur la peau, mousseline de poireaux

Ou

Pièce du boucher race Limousine poêlée, jus au poivre

Ou

Osso bucco de jarret de veau, jus parfumé à l'orange

Ou

Pomme de ris de veau (sup 10€), caramel d'épice

## DESSERTS

( À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS )

Plateau de fromages

Ou

Tarte fine aux pommes, glace vanille

Ou

Coulant au chocolat, glace vanille

Ou

Sablé breton aux agrumes