



Suggestions du chef



Entrées

Foie gras de la maison Mitteault fait maison, chutney pomme abricot	19 €
Queues de langoustines snackées, tartare ananas, mangue et noisettes torréfiées	15 €
Asperges blanches de la Briande, mousseline d'agrumes et oeuf mimosa	12 €
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 €

Plats

Queue de Lotte rôtie, jus de viande parfumé à l'estragon écrasé de pomme de terre	23 €
Pièce du boucher race Charolaise poêlée, jus à la bordelaise	25 €
Souris d'agneau cuite longuement, jus à l'ail vert et mogettes de Vendée Label rouge	26 €

Desserts

(à commander en début de repas)

Plateau de fromages	8 €
Coulant au chocolat, glace à la vanille	8 €
Pavlova aux fraises	8 €
Tartelette à la rhubarbe, mousseline à la vanille	8 €