

Menu Saint-Jeantais 37.00 €

ENTRÉES

Asperges tièdes de la Briande ,sauce Hollandaise

Ou

Queues de langoustines snackées,
tartare d'ananas et mangue, noisettes torréfiées

Ou

Foie gras de la maison Mitteault fait maison
crumble au pain d'épices

Ou

6 Huitres de Vendée n°2 de la Guittière

Ou 9 Huitres (supplément 4.00 €)

Ou 12 Huitres (supplément 6.50 €)

PLATS

Queue de lotte rôtie jus de langoustines
et écrasé de pommes de terre à la moutarde à l'ancienne

Ou

Pièce du boucher race Charolaise poêlée,
jus à l'échalote et lentins de chêne

Ou

Souris d'agneau cuite longuement, jus aux épices douces,
fricassée de pommes de terre nouvelles et abricots secs

Ou

Magret de canard rôti, jus au poivre

DESSERTS

(À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS)

Plateau de fromages

Ou

Coulant au chocolat, glace vanille

Ou

Pavlova aux fraises

Ou

Crème brulée à la vanille de Madagascar