



Suggestions du chef



Entrées

Foie gras de la maison Mitteault fait maison, chutney pomme abricot	19 €
Queues de langoustines snackées,	15 €
tartare ananas, mangue et noisettes torréfiées	
Asperges blanches de la Briande rôtie, petits pois à la française	12 €
et son émulsion	
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 langoustines	25 €
Pièce du boucher race Parthenaise poêlée, jus à l'échalote	25 €
Souris d'agneau cuite longuement, jus à l'ail vert	26 €
et mogettes de Vendée Label rouge	
Magret de canard rôti, jus au poivre	20 €

Desserts

(à commander en début de repas)

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