



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 rôtie, petits pois à la française et son émulsion	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 langoustines	25 €
Dos de thon rouge de ligne juste snacké, vinaigre de soja parfumé au gingembre	27 €
Pièce du boucher race Limousine poêlée, jus au poivre	25 €
Magret de canard rôti et petits navets nouveaux	20 €
Compotée d'épaule d'agneau du Poitou Charentes aux fruits secs, jus aux épices douces	22 €
Tournedos poêlé, race Limousine, jus au poivre	30 €

Desserts

(à commander en début de repas)

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