

Menu Saint-Jeantais 37.00 €

ENTRÉES

Asperges blanches de la Briande rôties,
petits pois à la française et son émulsion

Ou

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

Ou

Foie gras de la maison mitteault fait maison, (supplément 4€)
chutney pomme abricot

Ou

6 Huitres de Vendée n°2 de la Guittière

Ou

9 Huitres (supplément 4.00 €)

Ou 12 Huitres (supplément 6.50 €)

PLATS

Poisson du marché rôti, crémeux de coques citronné

Ou

Pièce du boucher race Limousine poêlée, jus au poivre
et poêlée de shiitakes

Ou

Magret de canard rôti et petits navets rôtis

Ou

Compotée d'épaule d'agneau du Poitou Charentes
aux fruits secs, jus aux épices douces

Ou

Tournedos poêlé, race Limousine, (supplément 10 €)
jus au poivre

DESSERTS

(À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS)

Plateau de fromages

Ou

Coulant au chocolat, glace vanille

Ou

Pavlova aux fraises