

# Menu Saint-Jeantais 39.00 €

## 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 Guittièrre

Ou

9 Huitres (supplément 4.00 €)

Ou 12 Huitres (supplément 6.50 €)

## PLATS

Croustillant de lotte, mousseline de carottes  
et jus de langoustines

Ou

Pièce du boucher race Limousine poêlée, jus au poivre

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 beurre de foie gras

## DESSERTS

( À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS )

Plateau de fromages

Ou

Coulant au chocolat, glace vanille

Ou

Pavlova aux fraises