



# *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*

Escalope de Maigre de ligne rôtie, mousseline de coquillages citronnée	27€
Croustillant de lotte, jus de langoustine	25€
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 beurre de foie gras	30 €
Rognon de veau poêlé, jus à la moutarde à l'ancienne	20 €

## *Desserts*

*( à commander en début de repas )*

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