

Menu Saint-Jeantais 39 €

ENTRÉES

Ceviche de thon rouge de ligne et fruits de la passion

Ou

Queues de langoustines snackées,
salade de Mesclun, mayonnaise à la mangue

Ou

6 Huitres de Vendée n°2 de la Guittière

ou 9 Huitres (supplément 4.00 €)

ou 12 Huitres (supplément 6.50 €)

Ou

Foie gras de la maison Mitteault (supplément 4 €),
chutney pomme cassis

Ou

Asperges vertes poêlées et oeuf parfait

Ou

Salade de homard de Vendée, (supplément 10.00 €)
vinaigrette à l'orange

PLATS

Poisson du marché snacké à la plancha, jus de homard

Ou

Magret de canard cuit à basse température
petits légumes de saison

Ou

Effiloché d'épaule d'agneau de pays, jus aux épices douces

Ou

Pièce du boucher (basse côte) poêlée race Parthenaise,
jus à la Bordelaise

Ou

Tournedos poêlé, race Parthenaise, (supplément 10 €)
jus au beurre de foie gras

DESSERTS

Plateau de fromages

Ou

Coulant au chocolat, glace vanille

Ou

Feuillantine aux framboises,
ganache pistache et sorbet fraise