



Suggestions du chef



Entrées

Foie gras de la maison Mitteault fait maison, chutney pomme cassis	19 €
Queues de langoustines snackées, salade de Mesclun mayonnaise à la mangue	15 €
Ceviche de thon rouge de ligne et fruits de la passion	13 €
Asperges vertes poêlées et oeuf parfait	13 €
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 €
Salade de homard de Vendée, vinaigrette à l'orange	25 €

Plats

Maigre de petits bateaux snacké à la plancha, jus de homard	25 €
Magret de canard cuit à basse température et petits légumes de saison	23 €
Rognon de veau poêlé, jus à la moutarde à l'ancienne	20 €
Tournedos poêlé race Parthenaise, jus au beurre de foie gras	32 €
Pièce du boucher (basse côte) race parthenaise poêlée, jus à la Bordelaise	25 € 29 €
Côte de veau poêlée, jus aux pleurotes	

Desserts

(à commander en début de repas)

Plateau de fromages	8 €
Coulant au chocolat, glace vanille	8 €
Feuillantine aux framboises, ganache pistache et sorbet fraise	8 €