

Menu Saint-Jeantais 39.00 €

ENTRÉES

Compotée de cuisse de lapin et duxelle de champignons

Ou

Tarte fine de queues langoustines snackées,
concassé de tomates

Ou

Foie gras de la maison Mitteault (supplément 4.00 €)
chutney pomme figues

Ou

Salade de homard , vinaigrette à l'orange (supplément 12 €)

Ou

Risotto de poulpe et émulsion de langoustine

Ou

6 Huitres de Vendée n°2 de la Guittièrre

Ou 9 Huitres (supplément 4.00 €)

Ou 12 Huitres (supplément 6.50 €)

PLATS

Escalope de lieu jaune de ligne rôtie sur la peau,
jus de homard , mousseline de carotte et shee-take

Ou

Magret de canard cuit à basse température
Légumes de saison et jus au beurre de foie gras

Ou

Pièce du boucher race Parthenaise poêlée, jus à la bordelaise

Ou

Tournedos race Limousine (supplément 10.00 €)
poêlé au beurre de foie gras

DESSERTS

Plateau de fromages

Ou

Coulant au chocolat, glace vanille

Ou

Tartelette aux figues, glace vanille

Ou

Pavlova aux fruits de saison