



Suggestions du chef



Entrées

Foie gras de la maison Mitteault fait maison, chutney pomme figue	19 €
Salade de Homard, vinaigrette à l'orange	25 €
6 huîtres de Vendée n°2 de la Guitière	10 €
9 huîtres de Vendée n°2 de la Guitière	15 €
12 huîtres de Vendée n°2 de la Guitière	20 €
Escalope de foie gras poêlé et figues rôties	15 €
Tarte fine de langoustines et concassée de tomate	15 €
Risotto de poulpe et émulsion de langoustine	12 €
Compotée de cuisse de lapin, duxelle de champignons et vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	10 €

Plats

Escalope de lieu jaune de ligne rôtie sur la peau, jus de homard	25 €
Magret de canard cuit à basse température et légumes de saison	23 €
Faux filet poêlé race Limousine, jus à la Bordelaise	22 €
Rognon de veau poêlé, jus à la moutarde à l'ancienne	19 €
Tournedos race Limousine poêlé au beurre de foie gras	32 €
Souris d'agneau cuite longuement, jus au romarin et cocos de Paimpol	26 €

Desserts

(à commander en début de repas)

Plateau de fromages	8 €
Coulant au chocolat, glace vanille	8 €
Tartelette aux figues, glace vanille	8 €
Pavlova aux fruits de saison	8 €