

Menu Saint-Jeantais 39.00 €

ENTRÉES

Tartelette de sardines de Saint Gilles
et concassée 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 Guittière

Ou 9 Huitres (supplément 4.00 €)

Ou 12 Huitres (supplément 6.50 €)

Ou

Escalope de foie gras poêlé et figues rôties

PLATS

Escalope de lieu jaune de ligne rôtie sur la peau,
jus de homard

Ou

Magret de canard cuit à basse température

Légumes de saison

Ou

Basse côte race Parthenaise poêlée, jus à la bordelaise

Ou

Souris d'agneau cuite longuement, jus au romarin
et cocos de Paimpol

DESSERTS

Plateau de fromages

Ou

Coulant au chocolat, glace vanille

Ou

Tartelette aux figues, glace vanille

Ou

Pavlova aux fruits de saison et son sorbet