

Menu Saint-Jeantais

39€

Entrées

Langoustines snackées et siphon de pomme de terre

Ou

Crème brûlée au foie gras, cocos de Paimpol
et pancetta poêlée

Ou

Ravioles de cèpes de pays et shiitakes , jus de champignons émulsionné

Ou

6 Huîtres 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, chutney pomme figue (supplément 4 €)

Plats

Escalope de Maigre rôtie sur la peau, beurre d'agrumes

Ou

Suprême de volaille de Douron , crème de morilles
et légumes de saison rôtis

Ou

Onglet de boeuf poêlé (origine Irlande), jus à la Bordelaise

Ou

Effiloché d'épaule d'agneau, crème d'ail confit

Desserts

(à commander en début de repas)

Plateau de fromages

Ou

Coulant au chocolat, glace vanille

Ou

Financier aux amandes, compotée de pomme et coing ,
sorbet granny smith