

Suggestions du chef



Entrées

Foie gras de la maison Mitteault fait maison, chutney pomme figue	19 €
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 €
Risotto de poulpe et émulsion de langoustines	12 €
Crème brûlée au foie gras, cocos de Paimpol et pancetta poêlée	12€
Ravioles de cèpes de pays et Shiitakes, jus de champignons émulsionné	15 €

Plats

Escalope de cabillaud de ligne rôtie sur la peau, jus de langoustines	22 €
Saint Jacques juste snackées, mousseline de pomme de terre	22 €
Filet de Saint Pierre meunière au beurre rouge	32 €
Faux-filet race parthenaise poêlé, jus à la bordelaise	24 €
Tournedos poêlé race Parthenaise, crème de morilles	32 €
Magret de canard cuit à basse température, jus à l'orange	21 €

Desserts

(à commander en début de repas)

Plateau de fromages	8 €
Coulant au chocolat, glace vanille	8 €
Financier aux amandes, compotée de coing et sorbet Granny Smith	8 €