

Suggestions du chef



Entrées

| | |
|--|------|
| Foie gras de la maison Mitteault fait maison, chutney pomme coing | 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 € |
| Saint-Jacques snackées, mousseline de pomme de terre | 15 € |
| Ravioles de cèpes de pays et girolles, jus de champignons émulsionné | 15 € |

Plats

| | |
|--|------|
| Escalope de Maigre rôtie sur la peau, mousseline de bardes de Saint-Jacques | 24 € |
| Escalope de Saint-Pierre meunière, jus de langoustines | 29 € |
| Faux-filet race blanc bleu poêlé, jus à la bordelaise | 25 € |
| Magret de canard cuit à basse température, jus à l'orange | 23 € |
| Tournedos poêlé, race blanc bleu, crème de morilles | 32 € |
| Rognon de veau poêlé, jus à la moutarde à l'ancienne | 19 € |

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 € |