

Suggestions du chef



Entrées

Foie gras fait maison, chutney pomme abricot	19 €
Saint-Jacques cuites en coquille, mousseline de pomme de terre	16.50 €
Ravioles de shiitakes, jus de champignon émulsionné	15 €
6 Huîtres de Vendée n°2 de la Guittière	12 €
9 Huîtres de Vendée n°2 de la Guittière	17 €
12 Huîtres de Vendée n°2 de la Guittière	22 €
Tartelette aux champignons et escargots, émulsion de persil plat	15 €

Plats

Escalope de Bar de ligne rôtie sur la peau, mousseline de potimarron	30€
Cannelloni de queue de boeuf cuite longuement et trompettes de la mort	24 €
Magret de canard rôti, jus à l'orange	24 €
Onglet de boeuf (origine U.E) poêlé, jus à la bordelaise	24 €

Desserts

(à commander en début de repas)

Plateau de fromages	9 €
Coulant au chocolat, glace vanille	9 €
Orange sanguine farcie de crème brûlée	9 €
Pavlova aux fruits exotiques, sorbet passion	9 €