

Suggestions du chef



Entrées

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

Plats

Escalope de Bar sauvage rôtie sur la peau, mousseline de butternut et jus de langoustine	26€
Magret de canard rôti, jus à l'orange	24 €
Onglet de boeuf (origine U.E) poêlé, jus au poivre	24 €
Gigot d'agneau cuit longuement, crème d'ail confit	24 €
Tournedos, race Limousine, poêlé, jus aux morilles	35 €

Desserts

(à commander en début de repas)

Plateau de fromages	9 €
Coulant au chocolat, glace vanille	9 €
Churros, crème pralinée, glace vanille et nougatine à la cacahuète	9 €
Tarte fine aux pommes, glace vanille	9 €