

# *Suggestions du chef*



## *Entrées*

Foie gras fait maison, chutney pomme abricot	19 €
Saint-Jacques snackées, fondue de poireaux au gingembre jus de Homard	16.50 € 12 €
6 Huîtres de Vendée n°2 de la Guitière	17 €
9 Huîtres de Vendée n°2 de la Guitière	22 €
12 Huîtres de Vendée n°2 de la Guitière	12 €
Velouté de topinambour, foie gras poêlé et brioche feuilletée	12 €
Gravlax de Cabillaud de ligne et guacamole	

## *Plats*

Escalope de Bar sauvage rôtie sur la peau, jus de d'arêtes de Turbot	26€
Onglet de boeuf poêlé, jus au poivre	24 €
Epaule d'agneau de pays cuite longuement, crème d'ail confit	24 €
Poêlée de ris d'agneau de pays, jus au romarin	24 €
Tournedos poêlé, race parthenaise, beurre de foie gras	32 €
1/2 pigeonneau rôti, beurre de foie gras	30 €

## *Desserts*

*(à commander en début de repas)*

Plateau de fromages	9 €
Coulant au chocolat, glace vanille	9 €
Baba au Rhum et chantilly	9 €
Orange sanguine farcie de crème brûlée	9 €