

# *Menu Saint-Jeantais*

**40 €**

## *Entrées*

Velouté de topinambour , foie gras poêlé et brioche feuilletée

Ou

6 Huitres de Vendée de la Guittière n°2

9 Huitres de Vendée de la Guittière n°2 (supplément 6.00 €)

12 Huitres de Vendée de la Guittière n°2 (supplément 8.50 €)

Ou

Saint Jacques snackées, fondue de poireaux à la vanille

jus de langoustines

Ou

Tartelette aux champignons et escargots, émulsion de persil plat

Ou

Foie gras faits maison, (supplément 4.00 €) chutney pomme abricot

## *Plats*

Escalope de dorade grise rôtie sur la peau, beurre blanc

Ou

Epaule d'agneau de pays cuite longuement, jus à la sauge

Ou

Tournedos poêlé, race Parthenaise, (supplément 10.00 €) jus au beurre de foie gras

Ou

Quasi de veau rôti cuit longuement, jus de cuisson réduit et gratin Dauphinois

## *Desserts*

Plateau de fromages

Ou

Coulant au chocolat, glace vanille

Ou

Sablé breton au pain d'épices, poire pochée et ganache chocolat blanc

Ou

Orange sanguine farcie de crème brûlée