

# *Suggestions du chef*



## *Entrées*

Foie gras fait maison, chutney pomme abricot	19 €
Langoustines snackées, purée de butternut et son émulsion	14 €
Asperges blanches de pays, oeuf parfait bio et vinaigrette aux agrumes	14 €
Tartelette aux champignons et escargots, émulsion de persil plat	15 €
6 Huitres de Vendée n°2 de la Guittièrre	15 €
9 Huitres de Vendée n°2 de la Guittièrre	17 €
12 Huitres de Vendée n°2 de la guittièrre	22 €

## *Plats*

Escalope de lieu jaune de ligne rôtie sur la peau, beurre d'agrumes	24 €
Epaule d'agneau de pays cuite longuement, jus à l'ail des ours	24 €
Rumsteack poêlé race Charolaise, jus au poivre de Guyane	25 €
Rognon de veau poêlé, jus à la moutarde à l'ancienne	20 €
Tournedos race Charolaise poêlé, jus au beurre de foie gras	32 €

## *Desserts*

*(à commander en début de repas)*

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