

Suggestions du chef



Entrées

Foie gras fait maison, chutney pomme abricot	19 €
Langoustines snackées, purée de butternut et son émulsion	14 €
Asperges vertes, mousseline à l'orange	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 cabillaud de ligne rôtie sur la peau, beurre d'agrumes	24 €
Ris d'agneau poêlés, jus à l'ail des ours	24 €
Faux filet poêlé race Charolaise, jus au poivre de Guyane	25 €
Rognon de veau poêlé, jus à la moutarde à l'ancienne	20 €

Desserts

(à commander en début de repas)

Plateau de fromages	9 €
Coulant au chocolat, glace vanille	9 €
Sablé breton à la rhubarbe et fraises gariguettes, ganache pistache	9 €