

# *Menu Saint-Jeantais*

**40.00 €**

## *Entrées*

Asperges blanches de la Briande, mousseline à l'orange

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

Langoustines snackées, purée de butternut et son émulsion

Ou

Tartelette aux champignons et escargots, émulsion de persil plat

Ou

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

## *Plats*

Lotte rôtie, petits légumes de saison et beurre blanc

Ou

Epaule d'agneau de pays cuite longuement, jus à l'ail vert

Ou

Pièce du boucher poêlée race Limousine, jus à la Bordelaise

Ou

Magret de canard cuit longuement et rôti, jus au poivre

## *Desserts*

Plateau de fromages

Ou

Coulant au chocolat, glace vanille

Ou

Sablé breton, compotée de rhubarbe, fraises gariguettes

ganache pistache et sorbet fraise

Ou

Crème brûlée à la vanille