

# Suggestions du chef



## Entrées

Foie gras fait maison, chutney pomme abricot	19 €
Langoustines snackées, purée de butternut et son émulsion	14 €
Asperges blanches de la Briande, mousseline à l'orange	14 €
Tartelette aux champignons et escargots, émulsion de persil plat	15 €
6 Huîtres de Vendée n°2 de la Guittière	15 €
9 Huîtres de Vendée n°2 de la Guittière	17 €
12 Huîtres de Vendée n°2 de la Guittière	22 €

## Plats

Lotte rôtie, petits légumes de saison	27 €
Pièce du boucher poêlée race Limousine, jus au poivre	26 €
Epaule d'agneau cuite longuement, jus à l'ail vert	24 €
Tournedos race Limousine poêlé, beurre de foie gras	32 €

## 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 et sorbet fraise	9 €
Crème brûlée à la vanille	9 €