

Menu Saint-Jeantais

40 €

Entrées

6 Huitres de Vendée n°2 de la Guittière

Ou

Poêlée de langoustines et asperges, émulsion de jus de légumes parfumé à l'estragon

Ou

Tartelette aux champignons et escargots, émulsion de persil plat

Ou

Foie gras fait maison (supplément 4 €), chutney pomme et rhubarbe

Plats

Escalope de Dorade snackée, asperges rôties et jus de crabe vert

Ou

Gigot d'agneau de pays cuit à basse température, jus à l'ail vert

Ou

Pièce du boucher poêlée blonde d'Aquitaine, jus à la bordelaise

Ou

Magret de canard rôti, jus au poivre

Ou

½ pigeonneau rôti et sa cuisse en raviole (supplément 10 €)

, jus de carcasse

Desserts

Plateau de fromages

Ou

Ephémère au chocolat, glace à la ricorée

Ou

Sablé breton, compotée de rhubarbe, fraises gariguettes

ganache pistache et sorbet fraise

Ou

Nage de fraises et cake au citron