

Suggestions du chef



Entrées

| | |
|--|------|
| Foie gras fait maison, chutney pomme rhubarbe | 19 € |
| Poêlée de langoustines et asperges, émulsion de jus de légumes parfumé à l'estragon | 14 € |
| Tartelette aux champignons et escargots, émulsion de persil plat | 15 € |
| 6 Huîtres de Vendée n°2 de la Guitière | 15 € |
| 9 Huitres de Vendée n°2 de la Guitière | 17 € |
| 12 Huitres de Vendée n°2 de la Guitière | 22 € |
| Ceviche de saumon aux fruits de la passion et roquette | 12 € |

Plats

| | |
|--|------|
| Escalope de lieu jaune de ligne de l'Île d'Yeu snackée, asperges rôties et jus de crustacés | 26 € |
| Pièce du boucher poêlée race Blonde d'Aquitaine, jus à la Bordelaise | 26 € |
| Magret de canard rôti, jus au poivre | 25 € |
| ½ pigeonneau rôti et sa cuisse en raviole, jus de carcasse | 30 € |
| Tournedos poêlé, race Parthenaise, jus au beurre de foie gras | 32 € |

Desserts

(à commander en début de repas)

| | |
|---|-----|
| Plateau de fromages | 9 € |
| Ephémère au chocolat, glace à la ricorée | 9 € |
| Sablé breton à la rhubarbe et fraises gariguettes, ganache pistache et sorbet fraise | 9 € |