



Suggestions du chef



Entrées

Foie gras de la maison Mitteault fait maison, chutney pomme cassis	19 €
Queues de langoustines snackées, fèves rôties et pistou	15 €
Ceviche de thon rouge de ligne et fruits de la passion	13 €
Asperges vertes poêlées et oeuf parfait	13 €
6 huîtres de Vendée n°2 de la Guitière	10 €
9 huîtres de Vendée n°2 de la Guitière	15 €
12 huîtres de Vendée n°2 de la Guitière	20 €
Salade de homard , vinaigrette à l'orange	25 €

Plats

Escalope de Lieu jaune de ligne rôtie sur la peau, jus de homard	22 €
Homard bleu sancké à la plancha (calibre 600/800 g pour 1 ou 2 personnes)	62 €
Rognon de veau poêlé, jus à la moutarde à l'ancienne	20 €
Magret de canard cuit à basse température et petits légumes de saison	23 €
Compotée d'épaule d'agneau aux fruits secs	22€
Pièce du boucher poêlée, jus au poivre	23 €
Tournedos poêlé race Parthenaise , jus au beurre de foie gras	32 €

Desserts

(à commander en début de repas)

Plateau de fromages	8 €
Coulant au chocolat, glace vanille	8 €
Pavlova aux fruits rouges et son sorbet	8 €
Tartelette aux mirabelles, glace vanille	8 €