

MENU CARTE

29.00 € (Entrée, Plat, Dessert)

39.50 € (Entrée, Poisson, Viande, Dessert)

Formule déjeuner 24.50 € (Entrée-plat ou plat-dessert) sauf week-end et jours fériés

Nos entrées

- 6 huîtres de Vendée n°2
Ou 9 huîtres (supplément 3.60 €)
Ou 12 huîtres (supplément 6.50€)
- Effiloché de bœuf carottes fondantes, croustillant à la farine de sarrasin
- Foie gras frais fait maison, (supplément 3.60 €)
chutney pommes et abricots
- Ravioles de langoustines, jus de têtes réduits

Nos plats de poisson

- Poisson du marché, crémeux de coques

Nos plats de viande

- Pièce du boucher, jus à la moutarde au moût de raisins
- Filet de Sauvageon cuit à basse température et sa cuisse confite jus au poivre
- Epaule d'agneau de pays cuite à basse température, écrasée de mogettes, beurre noisette et échalotes croustillantes
- Tournedos poêlé, beurre de foie gras (supplément 6 €)
- Rognons de veau poêlé, jus à la moutarde au moût de raisins

Plateau de fromages 4.50 €

Nos desserts (à commander en début de repas)

- Crème brûlée parfumée à l'orange sanguine
- Croustillant de poire, crème à la fève de tonka
Et citron noir d'Iran
- Coulant au chocolat, sorbet orange

Tous nos plats sont faits maison

(Notre menu est prix net, boisson non comprise)