

Menu Saint-Jeantais à 32 € (entrée, plat, dessert)

Formule à 28.00 € (entrée / plat ou plat / dessert)

Menu à 45 € (entrée, poisson, viande, dessert)

Gravlax de saumon Label Rouge d'Ecosse
et mousseline de céleri parfumée au gingembre

Ou

Escalope de foie gras poêlée aux figues

Ou

6 huîtres de Vendée n°2

Ou 9 huitres (supplément 4.00 €) ou 12 huitres (supplément 6.50 €)

Ou

Salade de langoustines et foie gras (supplément 3.00 €)

Ou

Foie gras frais de canard fait maison (supplément 4.00 €)

Chutney pomme et figue

Escalope de Cabillaud rôti sur la peau,

Crèmeux de moules de Bouchot

Ou

Pavé de lotte meunière, mousseline de lait Ribot

Ou

Pièce du boucher poêlée, échalotes confites au miel et romarin

Ou

Rognon de veau poêlé et flambé à l'Armagnac

Ou

Jarret de veau cuit longuement,

Jus au romarin

Ou

Tournedos poêlé au beurre de foie gras (supplément 5.00 €)

Plateau de fromages (supplément 4.50 €)

Fruits rouges Melba

Ou

Coulant au chocolat, sorbet à l'orange sanguine

Ou

Nougat glacé et coulis de fruits rouges

(Notre menu est prix net boisson non comprise)