

## 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

Ravioles de langoustines, jus de têtes réduit

Ou

6 huîtres de Vendée n°2

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

Ou

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

Chutney pomme et figue

\*\*\*\*\*

Escalope de Maigre rôtie sur la peau, beurre à l'orange

Ou

Filet de Daurade Royale rôti sur la peau, sauce Hollandaise (supplément 5.00€)

Ou

Pièce du boucher poêlée, échalotes confites au miel et romarin

Ou

Magret de canard rôti sur la peau, jus acidulé

Ou

Jarret de veau cuit longuement, jus au romarin

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages (supplément 4.50 €)

\*\*\*\*\*

Crème brûlée à la vanille Bourbon

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)