

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

Formule à 28.00 € (1 entrée + 1 plat ou 1 plat +1 dessert)

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

Saint Jacques rôties, mousseline de chou-fleur et lait fumé

Ou

Ravioles de homard, 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 de canard fait maison (supplément 2.00 €)

Chutney pomme et abricot

Filet de poisson du marché rôti sur la peau, jus de cresson de fontaine

Ou

Epaule d'agneau rôtie, jus à l'ail des ours

Ou

Rognon de veau à la moutarde à l'ancienne

Ou

Morceau de porcelet rôti, jus au thym et purée à la moutarde à l'ancienne

Ou

Sauvageon rôti et sa cuisse confite au beurre de foie gras

Plateau de fromages (supplément 4.50 €)

Tartelette à l'ananas, gelée d'agrumes et glace à la cardamome

Ou

Coulant au chocolat, sorbet à l'orange sanguine

Ou

Déclinaison autour de la poire, glace à la réglisse

Les desserts sont à commander en début de repas

(Notre menu est prix net boisson non comprise)