

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)

Nage de queues de langoustines, bouillon de têtes réduit,
Sablé au beurre noisette

Ou

Carpaccio de thon rouge, marinade minute
Parfumée au citron vert

Ou

6 huîtres de Vendée

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

Ou

Foie gras frais fait maison, compotée de figes au Xérès

Filet de Bar sauvage, jus de moules au curry

Ou

Suprême de sauvignon cuit à basse température et sa cuisse confite,
Jus aux figes

Ou

Onglet de bœuf poêlé, jus au poivre

Ou

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

Assiette de fromages (supplément 4.50€)

Croustillant praliné et ganache chocolat noir,
Glace moka

Ou

Nage de pêche, sorbet basilic

Les desserts sont à commander en début de repas
(Notre menu est prix net boisson non comprise)