

Menu Gourmand

29,40 € HORS D'OEUVRE POISSON OU VIANDE

36,80 € HORS D'OEUVRE POISSON ET VIANDE

PRIX NET - BOISSON EN PLUS

9 huîtres "Château d'Oléron" n°3 natures ou farcies aux petits légumes
Gambas grillées sauce à ma façon
Foie gras frais de canard maison et ses toasts
Caquelon de 12 escargots farcis

**

Filet de sandre au beurre blanc
Matelotte de d'anguille et ses croûtons
1/2 homard gratiné à l'armoricaine crémée

} **supp : +4 €**

**

Pavé de biche sauce grand-veneur
Tête de veau sauce gribiche
Jaret d'agneau confit et ses mogettes de vendée
Tournedos de boeuf (filet) et son choix de sauce (poivre vert, échalottes, ou roquefort)
Beuchelle Tourangelle (rognons, fines herbes ou nature) } **supp : +3 €**

**

Assiette de 3 fromages
Chèvre chaud et son pain grillé
Fromage blanc (au coulis de fruits rouges, fines herbes ou nature)

**

Dessert chaud
à commander
au début
du repas

→ Fondant chocolat, crème anglaise et glace pistache
→ Feuilleté poire crème anglaise et glace vanille
Nougat glacé et ses coulis abricot et fraise
Glace au choix de la carte
Coupe Grillon
Café gourmand (café et 4 minis desserts)