

# Menu d'hiver

A partir de  
**35€**

*Entrée, plat, chariot de fromages et dessert*  
*Starter, main course, a selection from the cheese trolley and dessert*

\* Supplément applicable pour certains plats/ some dishes may incur a supplement \*

## Entrées

- 6 ou 12 Huître de Vendée N°3 sauce mignonette et pain de seigle \*  
6 or 12 Vendée Oysters N°3 with shallot vinaigrette & rye bread \*  
(\* 12 huîtres/12 oysters 5€ supplément)
- Betteraves en panna cotta, pickles et betteraves chaudes rôties au miel & une chantilly au fromage bio de Refrain  
Trio of beets : panna cotta, pickled beetroot & local honey roasted beetroot with a local organic Refrain cheese chantilly
- Foie Gras cuit au torchon avec sa pomme rôtie & gelée de cidre de la Maison Pelletier \*  
Foie gras terrine with roasted apple & local "Maison Pelletier" cider jelly \*  
(\* 5€ supplément)
- Velouté de courges, jeunes pousses d'épinards frais et lard sauté croquant  
Squash velouté with baby spinach and a smoky bacon crumb
- Duo de Foie Gras avec sa pomme rôtie et une gelée de cidre de la Maison Pelletier \*  
Hot and cold duo of foie gras; pan-fried foie & a slice of terrine served with \*  
roasted apple & local "Maison Pelletier" cider jelly (\* 5€ supplément)
- 6 ou 12 gros escargots farcis au beurre d'ail \*  
6 or 12 large snails stuffed with garlic butter \*  
(\* 12 escargots/12 snails 5€ supplément)
- Saint Jacques snackées, crème de poireaux et crumble de parmesan \*  
Pan-fried scallops with creamed leeks and a parmesan crumble \*  
(\* 5€ supplément)
- Toast de pain de campagne aux graines avec son guacamole frais et œuf poché sur un lit de jeunes pousses de salade  
Fresh guacamole on toasted artisan seed bread with a poached egg & mixed leaves dressed in a mild espelette pepper vinaigrette