

## *Menu Découverte 64 €*

*Accord mets et vins 92 €*

### Mise en bouche

\*\*\*\*\*

### Huitre, moquette, lard colonatta

Huître en tartare et pochée, crémeux de moquette, Jus de poulet rôti, caviar Daurenki impérial

**Ou**

### Encornet, Oignon, Agrumes

Encornet grillés, marmelade oignon-citron, vinaigrette de palourde

\*\*\*\*\*

### Lieu de ligne, haricots coco, persil

Raviole et chips de pied de veau, crème coco-beurre noisette, bouillon persil-jambon de Vendée

**Ou**

### Canette de Challans, coing, poivre tilmut

Filet de canette rôti, coing poché aux épices, myrtilles aigres-douces, jus au poivre tilmut

\*\*\*\*\*

### Le Fromage (Supplément de 9 €)

Chèvre affiné au poivre de Timut **ou** Terre d'Olives noires, vinaigrette de tomate **ou** Chèvre glacé au cerfeuil

\*\*\*\*\*

### Desserts aux choix dans la carte

*\*Le poisson, provenant des criées locales, peut varier selon les arrivages\**