



## Les suggestions du Chef

### Clément Gallot

## Les suggestions du Chef

### Entrées

Terrine de foie gras de canard,  
chutney de saison 17,00 €

### Plats

Barbue de ligne rôti au beurre,  
artichauts en texture, salicornes,  
émulsion de coquillages au raifort 33,00 €

Pigeon royal de Vendée rôti,  
déclinaison autour du maïs, jus de pigeon 38,00 €

### Dessert

Soufflé au Grand Marnier 13,00 €