LA MISSIONNAIRE
ST SAUVEUR

ENTRÉES

FOIE GRAS — 18
Mi-cuit, chutney de pommes-poires, pain feuilleté

OEUF MAYO FINALISTE DU CHAMPIONNAT DU MONDE — 8 par oeuf
Oeuf bio Vendéen de Carmen, mayo montée à l'huile de noisette, herbes du jardin, pickles, noisettes torréfiées

PÂTÉ CROÛTE DE LA MAISON BOLARD — 12
Pickles de graines de moutarde, mesclun

HUÎTRES CORCAUD N°3 — 9 / 14
Par 3 ou par 6

PLATS

PÊCHE DU MOMENT — 25
Fregola façon risotto, émulsion hollandaise

SALADE CÉSAR — 24
Laitue romaine, sauce césar, parmesan, câpres frits, croûtons et poulet

TARTARE DE BOEUF — 180 g 23 — 360 g 34
Au couteau à notre façon, piquillos, herbes fraiches, touche de fumé, frites, salade

CÔTE DE COCHON — 400 g 44
Frites, salade, sauce béarnaise

JARDIN DE LA MISSION — 24
Déclinaisons de légumes de saison cuisinés, condiments

DESSERTS

SALADE DE FRUITS DE SAISON — 9
Glace au yaourt

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS — 14
Par l'Îlot Fromages, confiture de cerises noires

PAVLOVA — 13
Aux figues de la région, crème chantilly zestée, sorbet fraise

BABA DE LA MISSION — 13
Longuement imbibé de rhum Panama XO « Cuvée 1802 », crème légère au combava
À déguster également au verre, pour prolonger l'expérience 2 cl / 4 cl — +7/14
Vieilli 5 ans en fût de Cognac puis affiné en fût de Marsala

SÉLECTION DE CRÈMES GLACÉES ET SORBETS — une boule 3
De la Maison Antolin. Au choix : vanille, fraise, café, tiramisu, figues, chocolat, citron

EDITÉE EN JUIN 2026. PRIX NET EN EUROS, SERVICE COMPRIS.
SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES ALIMENTAIRES, N'HÉSITEZ PAS À VOUS RAPPROCHER DE NOS ÉQUIPES.

@LAMISSIONYEU

HOTELIERS IMPERTINENTS