

Les Entrées

<i>Cappuccino de Potiron et concassée de noisettes torréfiées (7/8)</i>	10 €
<i>Beignets de Morue (5pièces), sauce tartare (1/3/7/9)</i>	12 €
<i>L'ardoise de Jambon Pata Négra</i>	25 €
<i>Raviole aux champignons (1/7)</i>	20 €
<i>Verrine fraîcheur avocat et chair de crabe (1/3/7/9)</i>	23 €

Nos Suggestions

<i>Bouchée à la Reine (1/3/7/9)</i>	27€
<i>Filet de Bœuf Tartare (3/9)</i>	33€
<i>Suggestion végétarienne</i>	23,50€
<i>Ragout de Marcassin aux baies rose (1/3/7/9/12)</i>	36€
<i>Civet de lièvre à l'ancienne (1/3/7/9/12)</i>	38€
<i>Médailon de chevreuil, sauce grand-veneur aux Myrtilles (1/3/7/9/12)</i>	38€

Les Poissons

<i>Médailles de Lotte et baby poulpe au jus de moules safrané</i>	34 €
<i>(1/2/4/7/9/14)</i>	
<i>Filet de Dorade grise poêlé, salade tiède artichaut,</i>	33 €
<i>tomate cerise, tuile parmesan, sauce champagne (1/4/7/9)</i>	
<i>Filet de Turbot rôti, salsifi et chitake à l'ancienne (1/4/7/9)</i>	36 €

Les Viandes

<i>Filet de Bœuf grillé, sauce au choix (7/9)</i>	36 €
<i>Entrecôte de Bœuf Dry Aged du terroir grillée, sauce au choix (7/9)</i>	39 €
<i>Pluma de Porc Iberico au Thym et ail (7/9)</i>	30 €

- Sauce : Poivre vert, Béarnaise, Beurre maître hôtel, Porto truffé

Les Desserts

Parfait glacé Vanille, assortiment de fruits de saison (3/7) 12 €

Café glacé (3/7/8) 10€

Dame Blanche (3/7/8) 10 €

La Poire (1/3/7) 12 €

*Petites Poires pochées à la Vanille et crème mousseuse au caramel,
Biscuit cacao et sacristains croustillants, sorbet poire*

Citron -Menthe - Coco : (1/3/7/8) 12€

*Comme une tartelette, crémeux citron vert sur sablé breton coco reconstitué,
Gel verveine agrumes, menthe, sorbet Virgin Mojito*

Intense chocolat : (1/3/7) 13 €

*Charlotte chocolats grands crus « Caraïbe » 66% et « Caramelia » 36% de la
maison Valrhona. Glace à la confiture de lait.*