

LA CARTE

NOS ENTREES

Opéra de foie gras de canard maison , poire, pain d'épices et pain aux fruits	22.00€
Trilogie de St Jacques , en carpaccio, poêlée et à la bretonne	26.00€
Asperges blanches poêlées , jambon serrano, parmesan et sauce vierge tomates anciennes	16.00€
Carpaccio de daurade , huile d'olive citron d'Italie et tartare d'algues.....	18.00€

NOS PLATS

Filet de cabillaud , pâtes farcies à la ricotta et basilic, jus vert	26.00€
Poisson noble de nos côtes , perles de blé, légumes du moment et saté.....	32.00€
Pluma de porc laqué au miel et gingembre , épinards et radis blanc à la passion	25.00€
Filet de veau rôti , mousseline de petits pois, carottes et cébettes rôties, jus à la sarriette.....	32.00€
Œuf parfait , perles de blé façon risotto, fenouil rôti et huile de basilic	18.00€

NOS DESSERTS

Sélection de fromages , Fromage de la Ferme de Moguerou et Cave d'Arthur.....	9.50€
Tarte citron meringuée , biscuit piémont à la noisette, crémeux citron, gelée citron vert et sorbet citron.....	9.50€
Parfait glacé au pamplemousse , tuile croustillante et suprême de pamplemousse	9.50€
Macaron framboise , Biscuit macaron, ganache pistache, framboises fraîches et sorbet framboise.....	9.50€
Dôme choco , dacquoise à l'orange, mousse chocolat noir, insert à l'orange et glace chocolat noir.....	9.50€

[Viande : origine France](#)

**Dans un souci de qualité, notre équipe ne travaille que des produits frais.
Nous vous prions de bien vouloir nous excuser par avance si un produit venait à manquer.**

