

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.**

