

# LA CARTE

## LES ENTREES

Millefeuille croquant aux graines de pavot bleu, rémoulade de chair de crabe aux olives, bloody Mary	14 €
Escalope de foie gras poêlée au Sauternes, son chutney de dattes et figues sèches	19 €
Noix de Saint-Jacques colorées à la poêle, nage de langoustines, fèves et œufs de saumon	18 €
Roulade de foie gras cuit vapeur, en habit de chou frisé, et cœur de champignons noirs	17 €
Brochette de queues de langoustines panées, mijotée de fond d'artichaut à la grecque	18 €

## AU FIL DE L'EAU

Tomate « cœur de bœuf » farcie au ragoût de cuisses de grenouilles sans os, céleri rave au Noilly Prat	17 €
Pavé de féra au fumet d'écrevisses, galette de vermicelles « comme <i>Goûtez voir</i> animé par Odile Mattéi »	18 €
Epaisseur de bar raidi à la peau, jus de crevettes grises, risotto aux cèpes	24 €
Filet de rouget aux moules de bouchots, ravioles de courgettes sautées aux anchois	15 €
Dos de sandre rôti aux gousses d'ail, émulsion d'oseille à l'œuf, cannelloni au vert	16 €

**Chaque jour, nos poissons grillés entiers (selon arrivage) : les 100 gr 11 €**

## DU COTE DE L'ETAL

Emincé de magret de canard, jus lié à la purée de carottes, tatin de rouelles de navets au gingembre et miel	18 €
Tournedos de bœuf au raifort, galette aux grains de maïs, purée de pommes de terre à la tapenade	25 €
Ris de veau rissolés déglacés au citron, macaroni au parmesan, duxelle de champignons et endive meunière	24 €
Onglet de veau au jus pimenté, gâteau d'aubergines et sa laitue braisée au jambon cru	17 €

## LES FROMAGES

Fromage blanc 3.50 € ou Demi Saint Marcellin affiné 4.50 € ou Assiette de fromages affinés 5.50 €

## LES DOUCEURS

Brioche perdue rôtie à la vergeoise, mijotée de pommes au miel et glace vanille	6.00 €
Cône d'agrumes en gelée de Cointreau, tuile dentelle et sirop de basilic	5.50 €
Salade de fruits frais et son sorbet	5.50 €
Papillon de quenelle à la pistache, œuf à la crème brûlée pralinée	6.00 €
Sablé breton, fruits secs caramélisés, glace spéculoos et mousse chocolat	6.00 €
Tarte fine à la crème de marrons et chantilly, sauce chocolat, glace châtaigne	6.50 €