

La carte

Entrées:

<i>Ferrine de sandre et Saint Jacques en habit vert</i>	11.00€
<i>Tartare de saumon et son eau de tomates infusée au thé</i>	13.00€
<i>Rillettes de canard confit</i>	11.00€
<i>Sablé breton et son effiloché de raie</i>	13,00€
<i>Neuf huîtres N°3</i>	14.00€
<i>Filet mignon de porc et sa mousse d'avocat</i>	14.00€
<i>Lamelle de Saint jacques au poivre de malabar</i>	15.00€
<i>Nage d'écrevisses et son ile flottante</i>	16,00€
<i>Foie gras au naturel et sa brioche</i>	15,00€

Poissons:

<i>Filet de plie a l'aneth</i>	13.00€
<i>Filet de sabre et son pavé de basilic, purée de patate douces</i>	15.00€
<i>Filet de haddock et son beurre brioché</i>	15.00€
<i>Filet de turbot, tombée d'échalotes et tomates confites</i>	18.00€
<i>La sélection du poissonnier</i>	18.00 €

Viandes:

<i>Blanquette de veau à l'ancienne</i>	14.00€
<i>Cœur de rumsteack flambé au cognac</i>	17.00€
<i>Magret de canard aux dix épices</i>	15.00€
<i>Steak d'agneau à la menthe fraîche et son tian</i>	16,00€
<i>Ris de veau à la crème de ciboulette</i>	20,00€

<u>Le plateau de fromages</u>	6.00€
-------------------------------	-------

<u>La carte des desserts</u>	8.00€
------------------------------	-------