

La carte

Entrées:

<i>Crème de potimarron et foie gras poêlé</i>	13.00€
<i>Salade de magret fumé et gesiers confits</i>	11.00€
<i>Soupe de poissons maison et son accompagnement</i>	13,00€
<i>Neuf huîtres N°3</i>	14.00€
<i>Terrine de raie, émulsion de carottes</i>	13.00€
<i>Ravioles de foie gras et jus d'écrevisses</i>	15.00€
<i>Douzaine d'escargots au beurre d'ail</i>	14,00€
<i>Macaron au foie gras et abricot confit</i>	14,00€

Poissons:

<i>Merlan Beurre maître d'hôtel</i>	13.00€
<i>Filet de dorade au fenouil safrané</i>	15.00€
<i>Dos de saumon Metezeau</i>	15.00€
<i>Saint Jacques et chorizo doux en émulsion</i>	18.00€
<i>La sélection du poissonnier</i>	17,00 €

Viandes:

<i>Joue de bœuf façon bourguignonne</i>	12.00€
<i>Filet de bœuf flambé au cognac</i>	17.00€
<i>Râble de lapin farci polenta crémeuse</i>	15.00€
<i>Ris de veau poivre sauvage Voatsiperifery</i>	21,00€
<i>Paleron confit sauce foie gras</i>	16,00€

Le plateau de fromages 6.00€

La carte des desserts 8.00€