

LES PREMIERS PLATS

<i>Foie gras de canard chutney exotique, pain aux fruits confits</i>	19€
<i>Cuisses de grenouilles fraîches poêlées, coulis d'herbes du jardin</i>	28€
<i>Navarin de homard et morilles dans une nage de crustacés crémée</i>	25€
<i>Saint-Jacques et choux fleur rôti, émulsion a la vache qui rit</i>	20€
<i>Huitres chaudes au croquant d'échalote, émulsion de beurre blanc</i>	22€
<i>Escargots sauce persillade, ravioles de Royan, petit pain maison</i>	19€

LES SECONDS PLATS

<i>Pavé de turbot sauvage poêlé, crémeux d'artichauts, cocos de Paimpol, vierge de noisettes, émulsion crémeuse</i>	35€
<i>La sole meunière de nos cotes, pommes tournées vapeur</i>	32€
<i>Pavé de saumon poêlé, polenta blanche a la truffe, émulsion au chorizo</i>	20€
<i>Bar de ligne poêlé au beurre salé, gnocchis au citron basilic, beurre blanc</i>	25€
<i>Vol au vent Bourgeois (ris de veau, quenelles de supreme de poularde, Langoustines, champignons) sauce a la bisque de langoustines)</i>	22€
<i>Ris de veau cœur, braisé, déclinaison de topinambour, jus au thym</i>	30€
<i>Souris d'agneau confite, butternut confit sur un sablé aux épices</i>	19€
<i>Filet de bœuf rôti, oignons caramélisés, fine purée de céleris, jus a l'amertume de café</i>	28€
<i>Feuillete de pigeon au chou, foie gras et morilles</i>	28€
<i>Faux filet charolais grillé, frites soufflées, bearnaise maison</i>	22€

Plateau de fromage affinés 9€

<<<<

MENU A 29€ du Mardi au Vendredi au déjeuner hors jour feries

MENU 39€

Amuse-bouche

<<<<<

Foie gras « maison », chutney exotique, pain toasté ou
Assiette de la mer (4 huitres 2 bulots 1 amandes 2 crevettes royales 2 palourdes 2 moules) ou
Escargots sauce persillade, ravioles de Royan, petits pain maison ou
Saint-Jacques et choux fleur rôti, émulsion a la vache qui rit , ou
langoustines fraîches, dans une nage de homard, petits légumes de saison

<<<<

Vol au vent bourgeois (ris de veau, quenelles de suprême de poularde
langoustines, champignons) sauce a la bisque de langoustines ou
Faux filet charolais, grillé, frites soufflées, béarnaise maison ou
Pot au feu de cuisse de canard, foie gras poêlé, mini légumes ou
Souris d'agneau confite, butternut confit sur un sablé aux épices ou
Ravioles de langoustines frites , purée de carotte à l'orange, sauce aux herbes ou
Pavé de saumon poêlé, polenta blanche a la truffe, émulsion au chorizo

<<<<

Crème brûlée citron revisitée , gel acidulé ou
Tarte chocolat passion, sorbet passion ou
Mont-blanc mandarine, glace marron, gel mandarine

MENU 59€

Amuse bouche

<<<<<

Cuisses de grenouilles fraîches, rôties, coulis d'herbes du jardin ou
Navarin de homard et morilles dans une nage de crustacés crémée ou
Huitres chaudes au croquant d'échalote, émulsion de beurre blanc au vinaigre

<<<<

Filet de bœuf rôti, oignons caramélisée, fine purée de céleri, jus
a l'amertume de café ou
Feuilleté de pigeon au chou, foie gras et morilles ou
Bar de ligne, poêlé au beurre salé, gnocchis au citron basilic, beurre blanc ou
Ris de veau cœur braisé, déclinaison de topinambour, jus au thym ou
Pavé de turbot sauvage poêlé , crémeux d'artichaut, cocos de Paimpol
Vierge de noisette, émulsion crémeuse

<<<<<

Verrine fraîcheur

<<<<

Pavlova aux fruits, chantilly au mascarpone, sorbet mangue ou
Buchette de Noël au gianduja
Café gourmand façon grand mère

<<<<

mignardises