

# LA CARTE (Boissons non incluses)

## Mise en Bouche

### ENTREES

Foie gras de canard frais, Mangue à l'Aigre Douce, brioche (27€)

Noix de St Jacques juste saisies au basilic, jus de coques, huile de Thorizo (27€)

Anguille et Fruite de Mer Fumés, œufs de Hareng, poireaux braisés (27€)

Saumon cru Mariné, crème montée aux herbes, Huile de Noisette (22€)

Millefeuille d'Aile de Raie, façon tartare (22€)

Dodine de Volaille farcie au Jambon de Pays, Vinaigrette de Betterave relevée à l'estragon (22€)

### PLATS

Filet de Bœuf, poêlée de Champignons, jus de Viande, Julienne des Sables (35€)

Poitrine de Canette cuite sur la peau, Navets confits au Miel et Epices (35€)

Aiguillettes de Turbot, Royale de Panais, Beurre de ciboulette (35€)

Homard bleu de nos côtes cuit dans sa carapace, beurre d'herbes (69€)

Pièce de Veau braisée (Quasi), Patates douces, poivres rouges, jus au Gingembre (27€)

Pavé de Rumsteack poêlé, Fondue d'Echalottes, graines de Moutarde à l'Ancienne (27€)

Dos de Cabillaud cuit à Basse Température, effeuillé de Chou, Jus de Coquillages, Coques (27€)

Chariot de fromages de notre région et de chez Caséus (14.50€)

### DESSERTS (à commander en début de service)

Le Praliné, Feuillantine, glace Vanille de Madagascar (14.50€)

La Mangue et le Physalis, Biscuit aux Amandes sur feuillantine, glace Lait Amande (14.50€)

Crème brûlée, fève de Tonka (12,50€)

Le chou, glace Rocher, coulis chocolat Lait (12,50€)

**Viande d'origine française ou de U.E.**

**Les allergènes des différents plats sont affichés à la fin des menus**



Les plats « fait maison » sont élaborés à partir de produits bruts.