



La Carte de Saison

	Tarif à la carte	Suppl. ½ Pension
Pour débiter		
6 huîtres Creuses N°2 de chez Baptiste Raimbaud Accompagnées d'un vinaigre échalote, beurre et beurre ½ sel	14€	5€
		
Opéra de foie gras de canard* au cacao et café	19€	10€
		
Assiette de coquillages farcis aux agrumes Palourdes, couteaux, clams et praires	17€	8€
Carpaccio de betteraves jaunes, spiruline et chèvre frais	9€	
Caviar d'Aquitaine (30g), blinis bio maison Verre de Vodka « Grey Goose » Coupe de champagne « Jacquard »	50€ 5€ 10€	41€
Pour continuer		
Bar de ligne aux fines épices, chou-fleur rôti et émulsion de lait Ribot	32€	12€
		
Noix de coquilles Saint Jacques des côtes bretonnes et risotto safrané	32€	12€
Filet de bœuf Salers à la ficelle, fine tartine de moëlle et légumes oubliés	34€	14€
		
Ris de veau et homard, pommes croquettes truffées	34€	14€
		
Pour terminer		
Assiette de fromages sélection Meilleur Ouvrier de France et son mesclun	10€	4€
Noix de coco « en trompe l'œil » et mangue	10€	4€
Cœur coulant pistache et noisette	10€	4€
Sablé fondant au chocolat et oranges flambées au Grand-Marnier	10€	4€
Plateau de fruits de mer (<u>sur commande</u>) 6 huîtres n°2, 5 langoustines, 6 palourdes, 6 crevettes roses, 1 1/2 tourteau, 6 bulots, bigorneaux. Accompagnées d'un vinaigre échalote, beurre		49€ / Pers



Inspirés par les produits du terroir français, le Chef et son équipe vous proposent une cuisine raffinée avec des plats originaux faits maison. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Nos viandes sont d'origines Françaises ou Communauté Européenne. Nos prix s'entendent nets, toutes taxes et service inclus (boissons non comprises). Les informations concernant les allergènes à déclaration obligatoire sont disponibles à l'accueil de notre restaurant.

*Lobes de foie gras entier surgelé