




## NOS VERRINES SALÉES

*à partager, ou non...*

<b>ASSIETTE DE 6 HUÎTRES CREUSES N°3 DE LA BAIE DE BOURGNEUF,</b> accompagnées d'un vinaigre échalote et citron	12€
<b>FILET DE SARDINES FRAÎCHES MARINÉES À L'ANETH &amp; AU FENOUIL</b> condiments au citron confit	11€
<b>MOULES CUITES FAÇON ESCABÈCHE AU MUSCADET</b>	11€
<b>SUPIONS À LA PLANCHA, MARINADE AU CHORIZO ET POIVRONS</b>	11€
<b>CREVETTES ROSES, TOMATES CONFITES &amp; QUINOA</b> au gingembre, curcuma et coriandre	11€
<b>RILLETTES DE POISSONS AUX AROMATES,</b> œufs de truite & crumble au sarrasin	11€
<b>CAVIAR DE LENTILLES CORAIL AUX SÉSAMES</b> & ses fingers de légumes	11€
<b>SAUMON FUMÉ ET MARINÉ, CONCOMBRE &amp; CIBOULETTE</b>	11€
<b>TOMATES CERISES &amp; BILLES DE MOZZARELLA BUFFALA</b> au pesto & basilic	11€
<b>PLANCHE DE SAUCISSON</b>  <i>Un au choix : Nature, piment d'espelette, noisette, comté, poivre</i>	6€
<b>PLANCHE DE FROMAGES</b> <i>4 sélections de chez Beillevaire</i>	12€



## NOS VERRINES SUCRÉES

*individuelles*

<b>BABA IMBIBÉ AU VIEUX RHUM AMBRÉ</b> & son sirop léger à la vanille	7€
<b>GANACHE MONTÉE AU CHOCOLAT GRANDS CRUS</b> & son cœur caramel beurre salé	7€
<b>CRÈME CITRON AU ZESTE DE CITRON VERT,</b> Brisures de biscuit amande et éclats de meringue	7€