

## Pour commencer

Terrine de foie gras de canard au naturel – Voile de pineau des Charentes. Chutney de melon.	25 €
Pâté <i>Marguerite</i> – Pickles.	19 €
Asperges blanches, cœur de saumon fumé. Sauce hollandaise.	24 €
Artichauts poivrades à la coriandre, mortadelle.	16 €
Burratina, soupe de tomate ; pesto aux pignons de pins.	21 €
Terrine de raie   oreilles de cochon – cristes marines et haricots verts.	18 €
Anneaux d’encornets, txistorra et aubergine.	18 €
Pressé de crabe, tranche de céleri-rave, gel de pomme verte.	25 €
Carpaccio de langoustines à l’amontillado, sommités de chou-fleur.	26 €

## Rattes de l’Ile-de-Ré

Glace et velouté iodé, coques, couteaux, mange-tout ; Granité pomme/citron/tequila.	16 €
Gnocchi maison, crème de parmesan curcuma/estragon.	20 €
Salade tiède aux encornets liée d’un beurre nantais.	18 €

## Huîtres par 3

Pleine mer des Boucholeurs	9 €
----------------------------	-----

Poissons et viandes peuvent être servis à la cuisson de votre choix.

## Plats

Dos de saumon laqué – Fondue d'oseille aux framboises.	29 €
Fine escalope de maigre saisie au beurre moussoux Poivré – Algues du Croisic et tomates sèches, fèves.	30 €
Strozzapreti aux palourdes.	21 €
Lichettes de Saint-Pierre au piment d'Espelette – Concombres et chou vert. Beurre Nantais.	35 €
Poêlée de gambero rosso au poivre à queue – frégola aux raisins blonds, roquette.	45 €
Aiguillette de baronne Wagyu – sauce Eriang . Sketch-up.	40 €
Noix de ris de veau dorée à l'angélique, Petits pois et oignons nouveaux.	45 €
Crapaudine de volaille fermière. Sauce vinaigre.	21 €
Blanquette de veau, champignons sauvages.	23 €
Mesclun du moment.	21 €
Purée de pomme de terre au beurre $\frac{1}{2}$ sel.	35 €
Cocotte de mogettes de Vendée.	35 €
Riz basmati au curry doux.	45 €
Pommes allumettes.	45 €

## Fromages

Trois fromages affinés accompagnés de condiments.	14 €
---	------