

Pour commencer

<i>Terrine de foie gras de canard au Pineau des Charentes – Chutney d'oignons doux de Roscoff.</i>	25€
<i>Pâté en croûte de viandes blanches glace moutarde, radis beurre.</i>	22€
<i>Chair de tourteau, mange-tout. Mayonnaise au vinaigre de cidre.</i>	24€
<i>Cœur d'artichaut, vinaigrette de couleaux au soja.</i>	21€
<i>3 huîtres Goya. (Rillettes de sardine, gingembre, gel de citron, banane givrée)</i>	11€
<i>Tartare de maigre et saumon fumé, cristes marines.</i>	23€
<i>Magé d'huîtres Yves Papin aux poireaux.</i>	24€
<i>Oufs cocotte aux langoustines.</i>	22€
<i>Ouf poché Hervé This, crème de champignons au parmesan, palette ibérique.</i>	19€
<i>Barbue croustillante – Ravigote. Purée de pois-cassés.</i>	21€

Plats

Lieu jaune de ligne rôti, velouté Vert.	31€
Marinière de moules de bouchot Kerloups.	22€
Saumon bio poché au Muscadet, crème de pommes de terre à l'oseille.	29€
Légine 1/2 sel cuite en cocotte avec des algues sauvages des côtes du Croisic. Bisque d'oursin, crosnes et bulots.	40€
Mousseline de langoustine, beurre Nantais.	35€
Grosse gambas rôtie au piment doux, polenta crémeuse safranée.	36€
Macaroni dans une bisque de crabe vert.	20€
Cœur de filet de bœuf du Limousin (environ 150g) – Côtes de romaine, tiges de salsifis. Bordelaise à la moelle.	38€
Côtes d'agneau grillées à la fleur de thym. Salade de cresson.	33€
Foie gras de canard rôti / aiguillettes de canard gras – Marmelade de chou rouge au cassis.	31€
Noix de Saint-Jacques Rôties, oignons Rose de Roscoff au Parmesan, Lard de Bigorre, Pomme de Terre Fondante, Priestley.	36€

En accompagnement au choix :
Purée de pomme de terre ½ sel. Velouté de légumes du moment.
Pommes Grenailles.

Fromages

Petit plateau de fromages du moment. Salade d'endive, quartiers de poire, noisettes caramélisées.	14€
--	-----