



## Les Entrées

\*Feuilleté de Pétoncles, champignons et poireaux : **9.50€**  
\*Carpaccio Pommes Grany, betterave Chioggia, magret fumé **10.00€**  
Foie Gras de canard mi-cuit et sa Compotée de Figues : **16.00€**  
\*Bisque de poissons et crustacés, croutons à l'ail (selon arrivage) : **9.00€**  
Saumon fumé en tartare, Condiment Balsamique arôme Yuzu Basilic : **12.00€**

## Les Plats

\*Epaule de cochon confite, frites maison : **19.00€**  
Souris d'Agneau aux herbes et épices douces : **24.00€**  
\*Médaillons de Lotte au chorizo doux : **19.50€**  
Filet de St Pierre snacké au sel fou de Guérande **23.00€**  
Filet de Bœuf, Frites maison : **26.00€**  
Sauce au poivre

Supplément Assiette de Frites ou Légumes : **4.50€**

## Les Desserts

\*Fontainebleau (fromage blanc crémé) au Miel et Noix : **6.50€**  
Moelleux au Chocolat et sa glace Vanille : **7.50€**  
Assiette de 2 Fromages : **7.50€**  
\*Gratin de poires : **6.50€**  
\*Crème Brûlée : **6.50€**

**\* Formule MENU A 32€ (Entrée, Plat & Dessert)**

*Le Saumon est fumé par nos soins*

*Accompagnement des Plats : Féculents et Légumes du moment*

*Poissons : Riz noir et grappe tomate cerise*

*Tous nos prix sont TTC, service compris*