

Menu à 39 euros

Les Entrées au choix

Les Couteaux farcis Maison (8 pos)

Le Jambon persillé, Pickles de légumes

La Quenelle de Sandre et sa Bisque de Langoustine

Les Plats au choix

Le médaillon de Volaille Fermière, retour de Forêt

L'Esturgeon de l'Estuaire, Hypocras médiéval

Le Quasi de Veau, Jus au Pineau

« Tous nos plats sont garnis de légumes de saison »

Les Desserts au choix

Le Citron en sorbet, crémeux et meringue acidulée

L'Île Flottante et son Anglaise au Cassis

Menu à 49 euros

Les Entrées au choix

Le Risotto aux Cèpes, Coulis d'Orties, Tête de Seiche rissolée

Les Saint jacques juste tièdes, Panna cotta au Fenouil, Huile fumée

Les Plats au choix

Dos de Bar Vapeur, Crème laitue de mer

L' Onglet de Bœuf grillé, Compotée d'Echalotes

Les Desserts au choix

La Noix, biscuit et crémeux, le Chocolat en Ganache

La Poire pochée au Merlot, Crumble au pain d'épices

À la carte...

Les Entrées

<i>Les Couteaux farcis « Maison » (10 pièces)</i>	<i>20</i>
<i>Le Jambon persillé, Pickles de légumes</i>	<i>20</i>
<i>La Quenelle de Sandre et sa Bisque de Langoustine</i>	<i>21</i>
<i>Le Risotto aux Cèpes, Coulis d'Orties, Tête de Seiche rissolée</i>	<i>21</i>
<i>Les Saint jacques juste tièdes, Panna cotta au Fenouil</i>	<i>22</i>

Les Plats

<i>La Seiche de pays poêlée, persillade minute</i>	31
<i>Le Pavé d'Esturgeon grillé, jus à l'Hypocras médiéval</i>	30
<i>Dos de Bar Vapeur, Crème Laitue de mer</i>	32
<i>L' Onglet de Bœuf grillé, Compotée d'Echalote</i>	32
<i>Le « Faux filet sur Os » grillé de 500 gr, Jus aux échalotes</i>	38
<i>Le médaillon de Volaille Fermière, retour de Forêt</i>	30
<i>La Marmite végétarienne (curry de légumes, féculent, graines)</i>	29

« Tous nos plats sont garnis de légumes de saison »

Les Desserts

<i>L'Île Flottante et son Anglaise au Cassis</i>	<i>11</i>
<i>La Noix, biscuit et crémeux, le Chocolat en Ganache</i>	<i>11</i>
<i>La Poire pochée au Merlot, Crumble au pain d'épices</i>	<i>11</i>
<i>Le Citron en sorbet, crémeux et meringue acidulée</i>	<i>11</i>

Savourez l'instant présent pour découvrir ou déguster

Le Caviar « Sturia » classic

Blinis « maison »

Dégustation la boîte de 15 grs

Une coupe de Champagne 1^{er} Cru Jueusquin

40 euros par pers

