



# Menu



Entrée/Plat/Dessert 41€  
Entrée/Plat OU Plat/Dessert 35€

## *Nos entrées*

### LE CHÈVRE FRAIS

Au miel, orange et basilic, caviar d'aubergine et tartine de pain aux céréales.

### L'ASSIETTE DE FRUITS DE MER

Huîtres, langoustines, crevettes roses, bulots et bigorneaux.

### LE SAUMON

Gravlax, gel de citron yuzu et groseilles.

### LE BOEUF D'AUBRAC

En Tataki, carpaccio de tomates d'Antan, vinaigrette au balsamique et citron vert.

## *Nos plats*

### LE VEAU

Aiguillette rôtie, purée de carotte au beurre noisette et curcuma, cébettes poêlées, chips de riz et sauce au café.

### TARTARE DE BOEUF

Tartare César poêlé, condiments et pomme de terre suédoise.

### L'ESPADON MI-CUIT

Poêlé, fine purée de céleri et pomme Granny Smith, courgette rôtie, salade de fenouil et d'aneth, sauce fumet anisée.

### LE CALAMAR

Lamelles sautées, pommes de terre fondantes de Noirmoutier, condiment à l'encre de seiche, purée d'ail au persil.

## *Nos desserts*

### LE ROCHER

Gianduja, insert chocolat dulcey, sablé aux noisettes et fruits de la passion.

### LE NOUGAT GLACÉ

À la pistache et ganache à la pêche de vigne.

### DÉLICE DE FRUITS

Dôme aux fruits de la passion et à la mangue, tuile grué de cacao.

### LES FROMAGES

En assortiment, condiment et chocolat noir.

*Prix nets en euros, service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*