



## ENTRÉES

CASSOLETTE D'ESCARGOTS | 13,50 EUR  
cuisinés au Sauterne, et son crumble ail et persil

CEVICHE DE DAURADE | 12,50 EUR  
Framboises, coriandre et citron vert

MÉLI-MELO MANGUE AVOCAT CREVETTES | 13,50 EUR  
crevettes poêlées crème et armagnac servi avec sauce crème  
aux herbes

NOIX DE ST JACQUES A LA CRÈME DE COMBAVA | 17,50 EUR  
sur un lit de mousseline de petits pois pistache

## PLATS

MAGRET DE CANARD AUX FRAMBOISES | 24,50 EUR  
et sa purée de carotte miel cumin et courgettes au basilic thai

FILET DE BAR RÔTI | 25,50 EUR  
et sa viennoise aux noisettes et citrons  
sur son lit de crème aux herbes et pomme de terre beurre persil  
navet boule d'or au sumac a la crème

FILET DE SAUMON RÔTI AU BEURRE ET CITRON | 24,50 EUR  
et son beurre nantais a l'aneth , pomme de terre beurre persil  
navet boule d'or au sumac a la crème

PÔLÉE DE SAINT-JACQUES FLAMBÉES FEVE DE TONKA | 32,50 EUR  
flambées a l'armagnac avec crème fraiche et tonka  
pomme de terre et carottes beurre persil et courgettes au  
basilic thai

## DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE | 7,50 EUR

TIRAMITSU AU SPECULOS | 8,50 EUR

MOUSSE CHOCOLAT GINGEMBRE | 7,50 EUR

## ENFANTS

MENU ENFANTS | 12,50 EUR  
tagliatelles fraiches a la crème et filet de daurade pané avec  
glace en dessert