

ENTREE – PLAT – DESSERT	48 €
ENTREE – PLAT	41 €
PLAT – DESSERT	38 €
ENTREE	16 €
PLAT	28 €
DESSERT	11 €



ENTREES (au choix)

- Escalopes de foie gras poêlées, zéphyr de maïs, caramel de verjus - *(Supplément 2 €)*
- Croustillants de langoustines basilic, laque d'épices et petite salade, mangue et noix de cajou
- Marbré de Foie gras mi- cuit, condiment Potimarron-yuzu, Pickles de kumquat, tuile graines de courges - *(Supplément 2 €)*
- 6 Huîtres spéciales n°3 « Ets MIET (Mornac-sur-Seudre) »
- Suggestion du moment

PLATS (au choix)

- Noix de St Jacques snackées, fondue de poireaux, Butternut, crème d'arêtes au Safran
- Lotte rôtie, crème de Langoustines, pommes boulangères au Safran, billes de vitelotte et mini poireaux
- Fricassée de Ris d'agneau aux morilles, poêlée d'épinards et cubes de feuille à feuille de pomme de terre
- Filet de bœuf Français « façon Rossini », pomme darphin, duxelle de champignons- *(Supplément 4 €)*
- Suprême de Pintade farci au foie gras à la Bourguignonne, purée de patates douces

DESSERTS (au choix)

- Mangue rôtie au caramel d'épices, glace Coco
- Baba au Rhum ambré Saint James, chantilly vanille Bourbon, fruits exotiques
- Profiteroles à la vanille, sauce chocolat St Domingue, chantilly Pralin
- Pain perdu aux fruits rouges, chantilly et glace à la vanille bourbon
- Tarte Tatin, glace vanille bourbon, caramel au beurre salé
- Pavlova Marron-fruits de la passion, chantilly vanille