

## Notre carte

Tributaires du marché nous pouvons manquer de certains produits. Tous nos plats sont accompagnés d'un bouquet de légumes frais travaillés maison.

### Nos entrées

- L'association des 2 foies gras (froid & chaud) au vinaigre de framboise 24€
- Ravioles d'escargots de bourgogne au coulis de tomates cuisinées 22€
- La rosace de homard 24€
- Cuisses de grenouilles au beurre de tomate aillé 26€

### Nos poissons

- Homard breton grillé de notre vivier 48€
- La spécialité maison le homard décortiqué aux morilles 50€
- Sole meunière & son beurre citronné 32€
- Bar grillé sur la peau, épices sétoises 30€

### Nos viandes

- Le filet de bœuf charolais façon Rossini 32€
- Duo de rognon & ris de veau sauce Albert Raifort 30€
- Côte d'agneau sauce diable (piment cayenne & poivre) 30€

### Nos fromages

- Notre chariot de fromages 9€

### Nos desserts

- Le café gourmand 13€
- Financier & sa crème pistache, framboises fraîches 9€
- Le moelleux au chocolat (*à commander en début de repas*) 9€