

# Suggestions du moment

**La “César Palace”..... 21€**

Salade romaine, anchois, poulet, tomates, olives, tuile de parmesan, chips de lard fumé, croûtons grillés, oeuf, sauce césar maison.

**Carpaccio de tomates locales “Patrick Séché”, Burrata..... 17€**

Variation de belles tomates locales, Burrata, roquette, réduction de balsamique, gressin, basilic.

**La salade “à la Grecque”..... 18€**

Salade croquante, tomates locales, poivrons grillés et marinés, olives Kalamata, fêta, origan, oignons pickles, basilic, concombre, câpres à queue, huile d'olive.

**Le Lieu Jaune de La Turballe, condiment safran, bulots..... 29€**

Choux-fleur, pommes de terre vapeur, légumes de saison, condiment safran comme une Aïoli, bulots cuits, oeuf dur.

**Daurade Rose Pagre comme une “Bouillabaisse”..... 32€**

Légumes de saison, pommes de terre vapeur, Aïoli, tartines de pains grillées à l'huile d'ail, moules de Pénestin, bisque de langoustines.

**Tartare de boeuf thaï, frites maison et salade... 22€**

Basilic thaï, échalotes, sauce soja sucré et salé, mirin, vinaigre de riz, gingembre, noix de cajou grillés.

**Tournedos de Filet de Boeuf français au foie gras..... 32€**

Pommes de terre grenailles cuites à la graisse de foie gras et thym, légumes de saison, sauce Bordelaise, tranche de foie gras maison.