



## Menu Du Chef .....36,00€

( choix complet du menu à la commande).

Entrée + Plat + Dessert



### Nos Suggestions:

- Planche Apéro.....10,00€  
Assortiment de charcuterie.

- Huitres n°2 de la Maison Corcaud:
  - assiette de 6.....13,00€
  - assiette de 9.....19,00€
  - assiette de 12.....25,00€

- Poêlée de Ris de Veau,  
Beurre Meunière.....29,00€

### Nos Entrées.....13,00€

- Carpaccio de St Jacques à la Mangue sur son Feuilleté.
- Oeuf Parfait, Cappuccino de Marron et son Espuma Beaufort.
- Croustille d'Escargots Bio de la Maison Royer, Butternut et Noisette Confit, Emulsion Parmesan.
- Pâté en Croûte Maison: Canard, Foie Gras et Pistache.
- Assiette de 6 Huitres n° 2 de la Maison Corcaud.
- Terrine de Foie Gras et son Chutney. Sup + 3,50€

### Nos Plats.....24,00€

- Poisson du Marché au Beurre Blanc.
- Poêlée de Rognon de Veau, Sauce au Porto.
- Poulpe Grillé, Mousseline de Brocolis et Crème ailé.
- Effiloché de Joints de Boeuf Confit et son Toast de Foie Gras.
- St Jacques Snackées, Emulsion Yuzu et Riz Vénéré Gourmand.

### Nos Desserts.....9,00€

- Assiette de Fromages de la Maison Beillevaire.
- La Tartelette Pistache Fleur d'Oranger:  
Ganache Montée Fleur d'Oranger, Praliné Pistache, Ganache Pistache .
- La Chiboust Clémentine:  
Crème Chiboust Caramélisée, Clémentine et Caramel Beurre d'orange .
- Le Chou Paris - Brest:  
Chou Craquelin, Crème Praliné.
- Crème Brûlée à la Vanille Bio de Madagascar.

### Menu Enfant à 12,50 €

Pour les moins de 10 ans.

Pour les enfants, c'est comme pour les grands,  
choisissez un plat et un dessert,  
le chef adapte la portion.

Tous nos plats et nos desserts sont « fait Maison », élaborés à partir de produits frais et de saisons.

