



LES ENTRÉES

FLEUR DE MELON CHARENTAIS crème de porto, julienne de lard	17€00
LA PESQUIT Les 4 huîtres gratinées au poivre noir de Madagascar et au beurre demi-sel ou Les 6 huîtres crues de Gujan-Mestras	17€00 12€00
FOIE GRAS au poivre de Damas, fraise en amandine et coulis acidulé	18€00
TERRINE DE CAMPAGNE de mon apprentissage, pickles maison, tartine croustillante et condiments	13€50
SALADE CESAR mesclun de chez Diane Mertens, oeuf dur, anchois, croutons, poulet pané, sauce césar	La petite 17€50 La grande 22€00

LES PLATS

DEMI MAGRET à la cerise noire	22€00
ENCORNET PANÉ crème de maïs, coulis piquillos	25€00
SUPRÊME DE VOLAILLE crème à l'olive verte	24€00
TOMATE BONBON aigre douce, farcie de porc et de fruits secs	24€00
VEAU CONFIT A LA VIENNOISE caviar d'aubergine crémeux	26€00

NOS GARNITURES DU MOMENT

AU CHOIX AVEC VOS PLATS

FARRO CREMEUX
LEGUMES RACINES SAUTES
GRATIN DE POMME DE TERRE

NOS SUGGESTIONS DU MOMENT

Demandez nous si il en reste...

Hors menu

LE MAGRET ENTIER

pour les gourmands

34€00

LES DESSERTS

LE FROMAGE du moment	8€50
GAUFRE MAISON garniture au choix (chocolat, caramel maison, caramel d'abricot, coulis fraise, sucre ou nature), chantilly mascarpone	8€00
TARTELETTE AUX ABRICOTS palet breton et crème légère vanille	8€50
LE BABA AU RHUM touche d'orange	8€50
PROFITEROLES	9€00
CAFÉ MIGNON	9€00
COULANT AU CHOCOLAT crumble cacao, nougatine aux baie de goji, crème anglaise paprika et piment fumé	9€00

NOS MENUS :

MENU À 39 €

ENTRÉE

à choisir sur la carte
(Foie gras supplément 3€)

PLAT

à choisir sur la carte

DESSERT

Petit mignon

MENU À 46 €

ENTRÉE

à choisir sur la carte

PLAT

à choisir sur la carte

DESSERT

à choisir sur la carte

MENU DES BAMBINS

ENTRÉE

17 €

Fleur de melon

PLAT

Volaille du chef ou oeuf

DESSERT

Demi-gaufre

MENU DU JOUR EN SEMAINE

Les lundis, jeudis et vendredis midis

Entrée/Plat

Plat/Dessert

23€00

Entrée/Plat/Dessert

26€00

NOS TAPAS : À PARTAGER, OU PAS....

Houmous et toast syrien

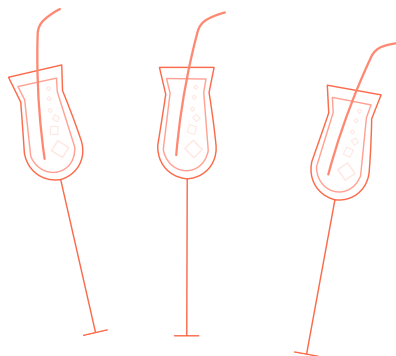
8€00

Planche de charcuterie

18€00

Planche mixte

18€00



Nos viandes sont d'origine française et U.E
Prix nets - services compris

UN HEUREUX EVENEMENT ?

organisation d'évènements privés
dans notre restaurant

mariages

baptêmes

anniversaires

départ en retraite

Possibilité de privatisation
de notre établissement

