



LE MENU DÉCOUVERTE 45€

---Entrées---

Pâté en croûte « Volaille d' Argoat et Truffes » Tartare de pomme - radis et gel cidré

OL

Ravioles de Tourteaux à l'encre de seiche, anguille fumée bouillon citronnelle et gingembre

ou

9 huîtres de la baie de la Fresnaye

--Plats---

Lotte Basse température au curry Black Pearl , harenga asperges vertes en déclinaison

OL

Trilogie d'Agneau à l'ail des ours, fèves vertes jus à l'ail Noir

--Desserts---

Citron noir et Timut en trompe l'æil ou Barre Chocolat – Noisette



A LA CARTE

---Les-Entrées-----

- Entrée du jour au choix dans le Menu du Jour / 10€
- Pâté en croûte « Volaille d' Argoat et Truffes »,
 Tartare de pomme et radis et gel cidré /14€
- Ravioles de Tourteaux à l'encre de seiche, anguille fumée, bouillon citronnelle et gingembre/15€
- Œuf bio à 64 degrés et légumes du moment /12€
- 6/9/12 Huîtres de la baie de la Fresnaye
- 6 pièces 12,00€ 9 pièces 17,00€ 12 pièces 22,00€

---Menu-Végétariens-----

- Œuf bio à 64 degrés et légumes du moment /12€
- Risotto d' asperges et Truffe /21€
- Choix des desserts à la carte/12 €



A LA CARTE

---Les-Poissons-----

- La « Marée » du Menu le « S »/ 21€
- Lotte Basse température au curry Black Pearl , harenga et asperges vertes en déclinaison /25€

---Les-Viandes-----

- La « Viande » du Menu le « S » / 21€
- Trilogie d'Agneau à l'ail des ours, fèves vertes et jus à l'ail Noir /25€
- Tomawak de Bœuf irlandais grillé pommes de terre nouvelle et jus à l'ail noir (pour 2 personnes) /66€

---Les-Desserts-----

(à commander en début de repas)

- Dessert du menu le « s » / 10€
- Citron noir et Timut en trompe l'œil /12€
- Barre Chocolat Noisette /12€
- Assiette de fromages affinés de chez « Bordier »/10€
- Assiette de fruits frais/10€