

## La carte

### Les entrées

|  |        |
|--|--------|
| <i>Tartare de crevettes, gelée pamplemousse, mousse petit pois.</i>        | 18.50€ |
| <i>Mille-feuilles d'asperges , mousseline citron.</i>                      | 16.00€ |
| <i>Tulipe de ris de veau aux langoustines , salade de jeunes pousses .</i> | 22.00€ |
| <i>Salade de jeunes pousses aux légumes croquant.</i>                      | 09.50€ |
| <i>Grande planche de charcuterie.</i>                                      | 13.00€ |

### Les poissons

|  |        |
|--|--------|
| <i>Pavé d'esturgeon au fenouil en papillote .</i>          | 23.00€ |
| <i>Filet de carrelet farci, sauce roquettes et olives.</i> | 22.00€ |
| <i>Risotto de homard, croquant parmesan .</i>              | 27.00€ |

### Les viandes

|   |        |
|---|--------|
| <i>Suprême de pintade fermière en croûte d'épices.</i>                      | 22.00€ |
| <i>Filet de bœuf Poêlé, Jus réduit , légumes du moment.</i>                 | 24.00€ |
| <i>Burger de bœuf maison, compotée d'oignon et Cantal, sauce à la crème</i> | 15.50€ |

### Chariot de fromage

9.00€

### Les desserts

|  |        |
|--|--------|
| <i>Nougat glacé caramel beurre salé maison.</i>                | 12.00€ |
| <i>Trilogies de chouquettes framboise, citron, menthe.</i>     | 12.00€ |
| <i>Clafoutis aux myrtilles, sorbet Verveine.</i>               | 12.00€ |
| <i>Variation de glaces ou sorbets.</i>                         | 8.00€  |
| <i>Tatin à l'ancienne au sablé breton et sa crème épaisse.</i> | 8.50€  |