

## 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€

<b>Chariot de fromage</b>	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€