

# La Carte

## LES ENTRÉES

<b>Buffet de Hors-d'œuvres</b> Buffet of Starters	12,00
<b>Royale d'Oursins, coulis de Crustacés &amp; Œufs de Capelan</b> "Royale" of Sea Urchin, Shellfish sauce & Fish eggs	14,00
<b>Dodine de Rex du Poitou aux Pistaches &amp; Vinaigrette de jus de Volaille</b> Rabbit of Poitou with Pistachio nuts & Vinaigrette made with a Poultry juice	14,00
<b>Macaron de Foie Gras mi-cuit &amp; Comptée de Pommes flambées au Calvados</b> Homemade Foie Gras, Macaron & Calvados flambéed Apple compote	13,00
<b>Œuf parfait Bio, potimarron &amp; Emulsion de Champignon façon Cappuccino</b> Perfect Organic Egg, Pumpkin & Mushroom Emulsion as a Cappuccino	13,00
<b>Velouté de Fenouil, Saint Jacques poêlées, Gelée de Citron &amp; Pain noir au charbon</b> Fennel soup, Scallops, lemon jelly & black charcoal bread	13,00

## LES POISSONS

<b>Sole Meunière &amp; Pommes vapeur</b> Meunière-style Sole & steamed Potatoes	23,00
<b>Saumon Bömlo cuit à l'unilatéral, Mousseline de Patate douce &amp; Céleri rave poêlé</b> Bömlo Salmon cooked on one side, mashed sweet Potato, Celeriac	18,00
<b>Filet de daurade rôti, Fondue de Chou chinois aux Lardons fumés &amp; Shimiji</b> Roasted Daurade fillet with Cabbage cooked with Bacon & Shimiji	16,00

## LA SUGGESTION VÉGÉTARIENNE

<b>Vol au Vent de Légumes Automnaux</b> Vol-au-Vent of Autumn Vegetables	14,00
---	-------

## LES VIANDES

<b>Andouille de Dinan à la ficelle, comptée d'Oignons &amp; Pommes Pont Neuf</b> Chitterling Saucisse of Brittany, stewed Onion & big French Fries	19,00
<b>Magret de Canard façon Rossini &amp; Mini Carottes glacées, Pomme de terre gaufrette</b> Duck breast "Rossini" style & baby Carrots, Potato wafer	18,00
<b>Filet mignon de Sanglier poêlé, Comptée d'Oignon de Roscoff, mousseline de Panais &amp; Jus de Betterave</b> Boar fillet, Roscoff Onion compote, mashed Parsnip & Beet juice	18,00
<b>Pavé de Bœuf sauté, sauce demi-glace au Pissotte &amp; Parmentier de Légumes</b> Roasted Beef served with a sauce made with a local wine & Vegetable Parmentier	16,00

## LES FROMAGES

<b>Plateau de Fromages</b> Cheese Platter	8,00
--	------

## LES DESSERTS

<b>Buffet de Desserts</b> Buffet of Desserts	8,00
<b>Café ou Thé Gourmand</b> Gourmand Coffee or Tea	9,00
<b>Pyramide aux deux Chocolats &amp; Croustillant de Rose des Sables à la Cacahuète</b> Pyramid in both Chocolates & Peanut crispy biscuit	9,00
<b>Demi-Sphère à la Clémentine &amp; Cœur à la Mandarine Impériale</b> Clémentine mousse with "Mandarine Impériale" Inside	9,00
<b>Ananas poché au Gingembre &amp; Crème Piñacolada</b> Poached Pineapple with Ginger & Piñacolada Cream	8,00
<b>Profiteroles caramel beurre salé &amp; sauce Chocolat</b> Salted Caramel Profiteroles & Chocolate Sauce	8,00
<b>Comme un Pim's Mangue &amp; Coriandre</b> Like a Pim's Mango & Coriander	8,00