



Entrées

| | | | |
|--|----------------|----------|--------|
| Profiteroles d'escargots et pieds de porc persillés aux petits légumes | 10.50€ | | |
| Carpaccio de saumon et St-Jacques, fenouil mariné, vinaigrette citron vert vanille | 13.50€ | | |
| Foie gras maison, pétales de fraises au balsamique | 14.50€ | | |
| Salade d'asperges, œuf poché et jus de viande | 9.50€ | | |
| Bruschetta de gambas, tapenade d'olives et copeaux de légumes | 12.50€ | | |
| Huîtres par 6 : 11.50€ | par 9 : 16.50€ | par 12 : | 19.50€ |



Viandes

| | |
|--|--------|
| Entrecôte eu beurre rouge | 17.50€ |
| Magret de canard thai au garam masala | 16.50€ |
| Navarin d'agneau, citron confit et légumes printaniers | 16.50€ |



Poissons

| | |
|---|--------|
| Chaudrée bretonne, vinaigrette d'échalotes et croustons | 17.50€ |
| Tournedos de merlu thai | 16.50€ |
| Daurade poêlée sauce vierge | 16.50€ |



Desserts

| | |
|--|-------|
| Fromage blanc et coulis de fruits rouges | 6€ |
| Cannelé bordelais, segments de pomélos au citron vert, crème de mascarpone | 6€ |
| Riz au lait vanillé, compotée de rhubarbe | 5.50€ |
| Café ou thé gourmand | 9€ |
| Dentelles d'ananas, granité ananas basilic | 5.50€ |
| Nougat glacé au chocolat | 7€ |
| Pavlova à la fraise | 5.50€ |
| Duo de fromages | 6€ |

