

A LA CARTE

LES ENTREES

- Opéra de Foie gras de Canard açai et cacao 16 €
Foie gras , acai and cocoa
- Saumon gravlax, gel d'herbes fraîches, crème mousseline aux algues 15 €
Gravlax Salmon, fresh herbs coulis, seaweed cream
- Autour du Champignon : mousseline de champignons de Paris locaux, pleurotes et girolles 11 €
Mushrooms : mousseline , fresh and raw
- Minestrone de langoustines: langoustines snackées, légumes en minestrone, bouillon à la citronnelle 12 €
langoustines pan fried, vegetables, bouillon
- Huîtres n° 3 Marennes Oléron, Fines de Claires 11€
Oysters Par 6 11€
Par 12 22€

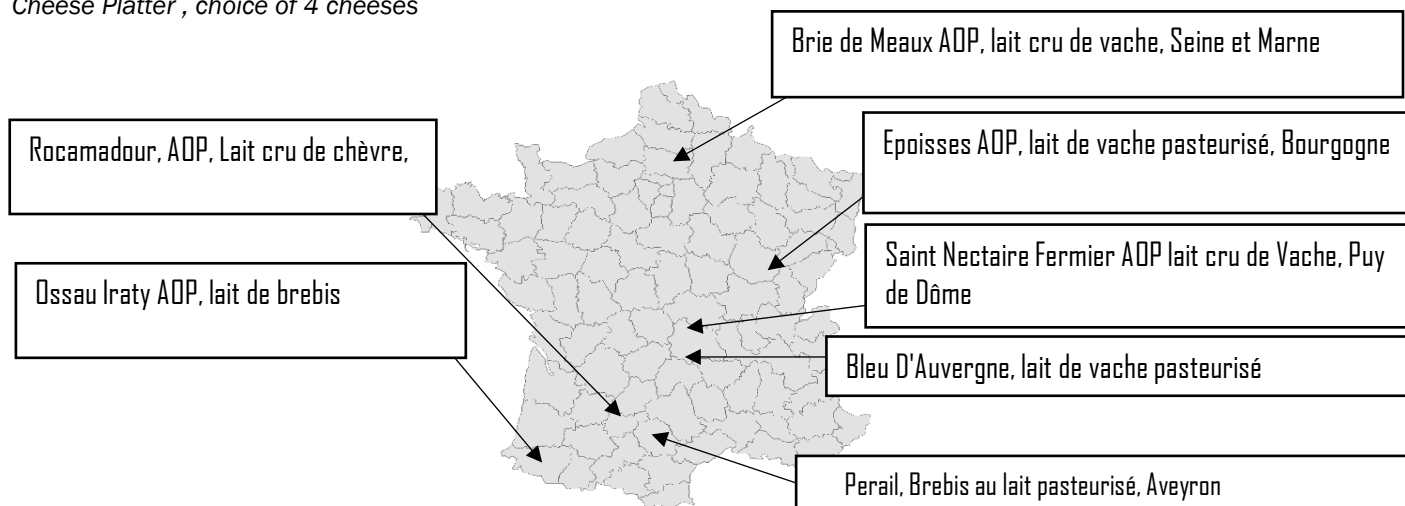
LES PLATS

- Filet de bœuf (origine France) et foie gras en cocotte de foin ,pommes ratte, jus de viande et légumes de saison 35 €
Beef fillet and foie gras, potatoes and vegetables , gravy
- Grenadin de veau (origine France) rôti aux fruits rouges , blettes , petis pois et fèves 28 €
Grenadin of Veal roasted with red fruits , chard, pea and fava bean
- Pigeon (origine France) : sùpreme rôti et cuisse confite, déclinaison de betteraves, jus réduit 26 €
pigeon breast and leg, beetroots, pigeon gravy
- Maigre grillé, crème de coquillages, purée à l'encre de seiche, salade d'algues 26 €
Grilled croaker, shell cream, mashed potatoes in squid ink juice
- Filet de Turbot rôti, jus de viande , légumes de saison 30 €
Grilled Turbot fillet , gravy, seasonal vegetables
- Conchiglioni farcis aux légumes, vinaigrette acidulée 15 €
Conchiglioni stuffed with vegetables, sour dressing



LES DESSERTS

- **L'Omelette Norvégienne Vanille noire et pamplemousse rose** 10 €
Génoise, meringue italienne, glace vanille noire
Baked Alaska, pink grapefruit and black vanilla
- **Framboise et verveine** 11 €
Blanc manger citron vert, panacotta verveine, biscuit cuillère, sorbet framboise
Lime's blancmange, verbena's panacotta, biscuit, raspberry sorbet
- **Cuvée Hôtel La Citadelle, chocolat et raisin** 12 €
Coque chocolat, ganache montée Tulakalum, gelée de raisin, raisin mariné, biscuit succès au raisin
Wine bottle in rompe l'oeil style, chocolate and grapes
- **Fraise et Tomate** 11 €
Sablé breton au citron confit, tomates cerise au sirop, fraises confites, sorbet fraise romarin
Biscuit, tomatoe and strawberry
- **Fromages Affinés : Assiette à composer, 4 fromages au choix** 11 €
Cheese Platter, choice of 4 cheeses



Menu enfant 12€ :

Filet de volaille pané ou filet de poisson, accompagné de pommes de terre ou légumes + glace enfant +boisson (jus de pomme, jus d'orange ou sirop)

Tous les tarifs s'entendent prix nets toutes taxes comprises

Nous tenons à votre disposition la liste complète et à jour des allergènes contenus dans nos plats.