

## La carte

### Les Entrées

<i>Ris de veau aux écrevisses, sauce crustacés</i>	23 €
<i>Ris de veau aux girolles</i>	23 €
<i>Gratin de ravioles</i>	21 €
<i>Gratin de ravioles</i>	21 €

### Les Plats

<i>Gambas géantes flambées, persillade à l'huile d'olive (environ 800g)</i>	34 €
<i>Homard bleu de Bretagne (environ 200g entièrement décarapacé) fumet crème au caviar</i>	52 €
<i>Filet de Bœuf race à viande française, filière locale (environ 300g) sauce aux morilles</i>	41 €
<i>Carré de veau race à viande Française, filière locale (environ 500g) jus corsé au foie gras et escalope foie gras (IGP Sud Ouest)</i>	42 €

### Les Formules : Plat - Dessert (à choisir sur la carte)

<i>L'entrecôte plus de 500g sauce au choix</i>	42 €
<i>Le faux filet plus de 400g sauce au choix</i>	39 €

*Tous nos plats sont fait maison  
Entièrement à base de produits locaux*

Prix TTC service compris

*les produits que nous utilisons sont susceptibles de contenir des allergènes  
Céleri/crustacés/fruits à coques/graines sésame/lactose/gluten...  
pensez mentionner toute allergie, intolérance à la commande*



RESTAURANT  
SAVOUREUX

