



**ENTREES**

*Huître de l'Atlantique N°2 la pièce 1,90 €*

*Le foie gras de canard mi-cuit au Pineau des Charentes,  
tatin de courge, caramel de miel aux épices spéculos. 18,00 €*

*Le croustillant de langue de bœuf,  
chutney pomme-échalote aux fruits mendiants. 11.00 €*

*La salade automnale, raisins et figues fraîches,  
piccatas de St Nectaire, vinaigrette aux fruits rouges. 11.00 €*

*Le saumon fumé par nos soins, fruits frais,  
chantilly à la mangue et poivre du timut. 14,00 €*

*L'œuf parfait, crémeux au camembert,  
poêlée de pleurotes et rillauds, tuile de pain. 14,00 €*

*Les noix de St Jacques,  
flanc de poireaux et sa réduction au Noilly Prat. 18,50 €*

*Les 6 huitres chaudes gratinées, fondue de légumes,  
beurre blanc façon 'Le Robinson'. 18,00 €*

**PLATS**

*Le filet de cochon cuit en basse température,  
farce cèpes-marrons, jus aux raisins et fruits secs. 17,00 €*

*Le merlu mariné puis étuvé minute,  
croûte de butternut, beurre blanc à l'orange confite. 17,00€*

*Les ris de veau braisés aux légumes d'automne,  
crémeux au poivre du Sichuan. 19,00€*

*La bavette d'ailou grillée, sauce à l'échalote. 16,50€*

*Le filet de sandre rôti sur peau,  
marinade aux herbes et citron confit, beurre à l'échalote confite. 19,00 €*

*La pièce de bœuf lardée,  
jus de viande corsé aux pleurotes et salicornes. 20,00 €*

PRIX NETS – BOISSONS NON COMPRISES