



ENTREES

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

*Le foie gras de canard mi-cuit au Pineau des Charentes,
confiture aux agrumes et pain d'épices. 19,00 €*

*La soupe à l'oignon caramélisé,
crème aux notes truffées, toasts gratinés. 12.50 €*

*La poire pochée au vin rouge et épices douces,
chèvre chaud à la noix de pécan, chips de lard fumé. 13.50 €*

*Les tentacules d'encornet poêlées au beurre de laitue de mer,
émulsion au citron confit, mousseline de céleri. 16,00 €*

*L'œuf parfait, crémeux au camembert fumé,
poêlée de pleurotes et rillauds, chips de sarrasin. 15,50 €*

*Les noix de St Jacques poêlées minute,
purée de courge rôtie et caramel au miso. 19,00 €*

*Les 6 huitres chaudes gratinées, fondue de légumes,
beurre blanc façon 'Le Robinson'. 19,00 €*

PLATS

*Le filet de cochon basse température, farce aux champignons
et fruits secs, jus de veau corsé aux airelles. 17,50 €*

*Le filet de merlu rôti sur peau,
pesto de kale et noix de cajou, crème coco-potiron. 17,50€*

*Les grillons de ris de veau braisés aux échalotes confites,
sauce blanquette à la fève de tonka. 22,00€*

*La bavette d'ailou grillée,
fondue crémeuse à l'échalote et poivre vert. 17,50€*

*Le filet de bar mariné puis snacké,
zestes et graines de fenouil, crémeux à l'orange confite. 22,00 €*

*Le filet de bœuf bardé puis poêlé au beurre moussoux,
jus corsé au Porto. 22,00 €*

PRIX NETS – BOISSONS NON COMPRISES

Tous nos plats sont faits maison
Notre carte des allergènes est à votre disposition sur demande