



**ENTREES**

*Huître de l'Atlantique N°2 la pièce 1,95 €*

*Le foie gras de canard mi-cuit au Pineau des Charentes,  
gelée de poire-mirabelle, biscuit croustillant. 19,80 €*

*La poêlée de tomates et poivrons façon tchoutchouka,  
œuf et viande kefta. 14.50 €*

*Le pain perdu au fromage de chèvre,  
réduction de vin aux épices douces, sucrose, fruits secs et jambon cru. 14.50 €*

*Le saumon fumé par nos soins, huile d'agrumes aux herbes folles,  
émulsion pamplemousse, tuile de sarrasin. 17,50 €*

*L'œuf parfait à la crème de parmesan, asperges blanches et poitrine fumée,  
pousses de moutarde rouge. 17,50 €*

*Les noix de St Jacques poêlées,  
streusel cacahuète et fondue de poireaux, velouté carotte-pois cassés. 19,80 €*

*Les 6 huitres chaudes gratinées, julienne de légumes,  
beurre blanc façon 'Le Robinson'. 19,80 €*

**PLATS**

*Le filet de canard aux senteurs printanières,  
tuile au muscovado, jus au Madère façon grand-veneur. 20,00 €*

*Le suprême de merlu lardé,  
émulsion au beurre fumé en persillade. 20,00€*

*Les grillons de ris de veau braisés aux petits légumes,  
réduction de cidre caramélisé et de sauge. 24,00€*

*La pièce de bœuf (race à viande) poêlée,  
sauce au poivre vert torréfié et Cognac. 23,00€*

*Le filet de bar mariné puis snacké sur peau, crémeux au citron confit. 24,00 €*

*Le filet de bœuf en tournedos,  
crunchy poivré, jus de veau forestier. 24,00 €*

**PRIX NETS – BOISSONS NON COMPRISES**

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