

## SALADES

---

Salade terre et mer gourmande ( gambas, foie gras, jambon cru, magret saumon fumé « maison ») 19 €

## ENTREES

---

Entrée du jour 12 €  
Crème de maïs, œuf au plat bio, touche végétale 12 €  
Tartare de thon aux fruits exotiques 14 €  
Soupe de poissons et ses croûtons, sauce rouille 14 €  
Crème de crustacés, chair de crabe, purée d'oignons de Roscoff et chorizo 15 €  
Foie gras de canard, tartare de fraises, poivre et vinaigre balsamique 16 €  
Nems de langoustines aux petits légumes, sauce aigre douce et citron vert 16 €  
Escalope de foie gras poêlée, tartare de langoustines 18 €  
Huîtres snackées, pastillas de pieds de cochon, émulsion de lait ribot 18 €  
Ravioles de homard, copeaux de foie gras 19 €

## FROMAGES

---

Sélection de fromages affinés par Jean Yves Bordier 8 €  
Faisselle de chèvre de Pors Mabo 8 €