

SALADES

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

ENTREES

Entrée du jour	12 €
Crumble de boudin noir aux pommes, jus de cidre	12 €
Tartare de thon aux fruits exotiques	13 €
Soupe de poisson et ses croûtons, sauce rouille	14 €
Gâteau d'andouille, compotée d'oignons rouges et butternut	15 €
St jacques poêlées, céleri et châtaignes	16 €
Foie gras de canard au piment d'Espelette, poire et cassis au vin rouge	16 €
Nems de langoustines aux petits légumes, sauce aigre douce et citron vert	16 €
Escalope de foie gras poêlée au lard rôti et andouille, bouillon de pot au feu	18 €
Tartare de langoustines, st jacques rôties, brick de pied de cochon	18 €
Raviole de homard, copeaux de foie gras, légumes croquants	19 €

FROMAGES

Sélection de fromages affinés par Jean Yves Bordier	8 €
Millefeuille de pommes au cidre et St Nectaire	8 €

