

# La carte

## Nos entrées

|  |       |
|--|-------|
| La tomate au pluriel /concombre/espuma de Buffala / pignon/pistou        | 19.00 |
| Tourteau d'Atlantique /nectarine – avocat/gaspacho / mesclun / framboise | 24.00 |
| Tartare de thon / citron vert- échalote / tomate confite marinée         | 22.00 |
| Foie gras de canard /abricot-muscato-romarin /croquant du boulanger      | 24.00 |

## Nos plats

|  |       |
|--|-------|
| Bar dans le filet /pomme écrasée /citron confit /croûte d'herbes fraîches  | 20.00 |
| Magret de canard /polenta crémeuse/ sauce balsa-miel- citronnelle          | 22.00 |
| Dos de cabillaud mariné – poêlé / fenouil au jus / aromates et olive noire | 26.00 |
| Filet de boeuf Charolais /ail-échalote/pomme amandine /graisse de canard   | 28.00 |

## Nos fromages

|  |      |
|--|------|
| Fromage blanc à la crème du « Gaec du Devant » | 4.50 |
| Notre sélection de fromages secs               | 7.00 |
| Brie farci                                     | 6.00 |



**Nos plats sont « faits maison »**

**Ils sont élaborés sur place**

**à partir de produits bruts**

Viande de bœuf origine France .Prix net. Service compris