

Nos plats à la carte

Veau Français « tire la langue »
Tomate en duo la green et la cœur de bœuf
Salsa verde/huile d'olive de Margarita 27.00 Euros

Rouget dans le filet /tapenade d'olive noire
Poivron grillé et mariné/fenouil croquant 29.00 Euros

Coque marinière/huitre pochée- panée à la Tomate /courgette jaune/ haricot vert
Vinaigrette iodée-framboise 26.00 Euros

Dorade royale en croûte de pain
Sel de Guérande et thym séché
Sauce vierge de tomate 27.00 Euros

Noix de Saint Jacques /risotto vénéré
Crème anisée/coulis de crustacé 32.00 Euros

Volaille fermière dans le suprême
Melon confit /verveine sous la peau
Réduction de porto et jambon 27.00 Euros

Bœuf Charolais dans le filet mi- fumé
Pomme ratte à l'huile d'olive/ chèvre et lard 32.00 Euros

Le fromage blanc à la crème 4.50 Euros

Le fromage sec de nos régions 7.00 Euros

Viande bovine d'origine France
Viande de volaille d'origine France

