



A LA CARTE

Toutes nos préparations sont assaisonnées au sel de Noirmoutier
Les produits de la mer de notre pêcheur à Boulogne/mer suivant arrivage

ENTREES 16.50 €

*Oeuf frit sur salmis d'artichaut viennoise

*Noix de St Jacques sautées à l'huile de sésame, déclinaison de panais

*Terrine de foie gras et chutney d'ananas à la coriandre torréfiée

PLATS 20.50 €

*Parmentier de jarret de boeuf au vin rouge, petite salade aux herbes

*Pêche du moment à la mode des Chefs

*Pigeon de la ferme Dequidt en deux cuissons, polenta au romarin et oignons rouges

FROMAGE DU MOIS 7 €

DESSERTS 7.50 €

*Jalousie aux poires à la crème d'amande, caramel au beurre salé

*Dacquoise coco mangue du Brésil

*Véritable crème brûlée vanille fruits rouges au poivre de Sichuan

CAFE, THE, INFUSION à discrétion 3,30 €

Servi avec mignardises « maison »