

## 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

- \*Saumon fumé en maki, soja et citron vert **16,50 €**
- \*Saint Jacques sautées au sésame et betterave crapaudine, perle du Nord **18 €**
- \*Crumble d'escargots aux pieds de mouton et romarin **16,50€**
- \* Escalope de foie gras sautée, datte Medjool bio, bouillon de champignons et butternut **18 €**

### PLATS

- \*Filet de canette IGP du Sud-Ouest cuisiné aux cerise amarena **22€**
- \*Turbot rôti au gingembre, fricassée de légumes oubliés **22 €**
- \*Joue de porc confite aux arachides et cacao , écrasée de patate douce à la coriandre **20 €**

FROMAGE DU MOIS                      **7 €**

DESSERTS                                      **7.50 €**

- \*Tiramisu biscuit de Reims et pistache
- \*Délice exotique mangue ananas, biscuit madeleine et mousse Earl Grey
- \*Poire confite à la cannelle et porto, petit sablé au beurre salé

CAFE, THE, INFUSION à discrétion                                      **3.30 €**

Servi avec mignardises « maison »