

## 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

- \*Cappuccino courge muscade, espuma au lard fumé et noisettes torréfiées **16,50 €**
- \*Escalope de foie gras sautée, coing poché au vinaigre de cidre et oignons confits façon burger **18€**
- \*Bonbon d'escargots de Radinghem, fricassée forestière et coulis de persil **18 €**
- \*St Jacques snackée à la plancha, chutney de mangues à la coriandre et curry noir **18 €**

### PLATS

- \*Pièce de boeuf sautée, betterave crapaudine et baies de genévrier **22€**
- \*Filet de daurade, crème de petits pois et lard croustillant **22 €**
- \*Boeuf carotte revisité **22 €**

**FROMAGE DU MOIS** **7 €**

**DESSERTS** **7.50 €**

- \*Crème brûlée au café bio, véritable langue de chat au petit lait
- \*Ananas rôti au gingembre et rhum Don Papa, sablé breton et crèmeux curcuma
- \*Amandine aux poires, caramel au beurre salé et glace vanille

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

Servi avec mignardises « maison »