

**D**écouvrez et dégustez une suite de plats  
Des nouvelles saveurs élaborées par le Chef  
avec des produits frais et de saison

**L**aissez-vous tenter par un menu à l'aveugle.

<b>3 services</b>	<b>47€</b>
<b>4 services</b>	<b>59€</b>
<b>5 services</b>	<b>66€</b>
<b>7 services</b>	<b>91€</b>

### **N**os menus

Sont proposés pour l'ensemble de la table, élaborées selon  
vos allergies et intolérances.

Si vous préférez nous vous proposons une  
**Carte**

### **Entrées 23€**

Hareng, mousseline

Raviole grasse de haddock, poudre de peau

Homard bleu, bouillon glacé de homard, glace homard, peau de  
homard sauvage Suppl. 10€

### **Plats 39€**

Fricassé de homard bleu, asperge sauvage et petit pois, mousseline  
de carcasse suppl. 20€

Bar Rôti, crémeux d'artichaut au citron confit et petit pois,  
mousseux de lait ribot et miel bio

Ris de Veau Français, cuit croustillant, sauce périgourdine truffe  
janvier 2022

Filet de bœuf de salers Roti, jus corsé au jus de cuisson, Cebette  
et petit pois

### **Desserts 11€**

Soufflé chocolat, glace chocolat

Fraise Melba

Framboises au jus, sorbet chocolat, tuile hérisson

## La formule déjeuner 32€

Entrée, plat et dessert

Choisi en fonction du marché et de la pêche

Servie du mercredi au vendredi

## Nos menus

Sont proposés pour l'ensemble de la table, élaborées selon vos allergies et intolérances.

### Entrée

Raviole grasse de haddock

Ou

Œuf parfait bouillon de homard, glace homard, Marinière de légume

### Plat

Dos de poisson Rôti, risotto de langue d'oiseau au petit pois, mousseline de carcasse

### Dessert

Fraises melba, glace à l'eau de framboises