

## **\*\*Nos Entrées**

*Transparence de choux-rave et sa sauce tonnato*

15 €

*Tataki de Thon Akami pané aux cinq épices*

20 €

*Œuf bio « parfait » à 63°,*

*Sur une ratatouille de courgette*

*et chips de parmesan*

17 €

*Gratin de queues d'écrevisses « armoricaine »*

*accompagné d'aioli et croûtons*

24 €

*Foie gras de canard et magret fumé des landes*

*mi-cuit au torchon en ballottine*

33 €

*Escalopines de foie gras de canard poêlées,*

*pommes caramélisées et sauce câline*

42 €

## *\*\*Nos Plats*

*Filet de Bar de ligne poêlé  
à l'embeurré de pomme de terre et éringi,*

32€

*Croustillant d'un filet de Sole au vin jaune,  
billes de carottes rôties au miel et cumin*

38€

*Noix de Saint-Jacques et homard bleu  
juste saisis, réduction exotique de yuzu*

58€

*Carré de veau de lait en cuisson lente sur os,  
poivrade de Madagascar*

32€

*Faux filet de Boeuf Charolais en cuit et cru  
accompagné de sa sauce moutarde*

36€

*Filet de bœuf charolais en tournedos grillé  
aux champignons du moment*

41€



# *Menu «Capucine»*



*1 entrée, 1 plat, 1 chariot : 52€*

*2 entrées, 1 plat, 1 chariot 61€*

*(chariot supl : 9 €)*

*Transparence de choux-rave et sa sauce tonnato*

*Ou*

*Tataki de Thon Akami pané aux cinq épices*

*Ou*

*Oeuf bio «parfait» 63° sur une ratatouille de courgette  
et chips de parmesan*

*Ou*

*Gratin de queues de crevisses « armoricaine »  
accompagné d'aïoli et croûton*



*Carré de veau de lait en cuisson lente sur os,  
poivrade de Madagascar*

*Ou*

*Filet de Bar de ligne poêlé  
à l'embeurré de pomme de terre et éringi*



*Fromages au choix du chariot*

*et/ou*

*Chariot des desserts*



# Menu «Pétunia»



*Avec les 3 entrées : 95€*

*Ou*

*2 entrées : 84€*

*Foie gras de canard maison  
au magret fumé des Landes  
mi-cuit au torchon en ballottine*



*Carpaccio de Noix de Saint-Jacques  
sur citron-caviar et tartare de mangue relevé*



*Suprêmes de caïlles rôtis, polenta craquante,  
Chutney et jus de cerise*



*Sorbet des Ducs digestif*



*Faux filet de boeuf charolais en cru et cuit  
Accompagné de sa sauce moutarde*



*Fromages au choix du chariot*



*Chariot des Desserts*

