La carte

Entrées

Duo de Foie Gras **18 €**

Crème Brulée de Foie Gras et ses Petits Pains **14 €**

Huitres Chaudes Façon Hollandaise **15 €**

Vol au Vent de la Mer **15€**

Cassolette de Boudin Blanc aux Pommes et Romarin **12 €**

Cassolette de Cabécou, Pancetta et Crémeux de Figues aux noix **13€**

Trilogie de Crème Brulées Salées selon inspiration **14 €**

Plats

Souris D'agneau (+ ou -500g) Confite au Miel et Coing, Polenta Crémeuse **34€**

Duo de Poisson du Marché, Crème au Lard Fumé et duo de choux **23€**

Carré de Porcelet Français aux Champignons des Bois et Vins Jaune **23€**

Faux Filet Français race Charolaise (+ou-300gr) Sauce du Chef, Pommes Sautées **29 €**

Crépinette de Pied de Cochon Fait Maison Pommes Sautées **22 €**

Suggestion du Moment

Desserts

Crème Liégoise au Chocolat et Chantilly Moka Biscuit Sablé **9 €**

Macaron à la poudre de Noix Ganache Crème de Marron **9 €**

Comme une Tatin aux pommes Caramélisées flambées au Calvados sur Palet Breton **9 €**

Fondant Piña-Colada sur Biscuit Rocher Coco et ananas Caramélisé et Flambé au Rhum **9 €**

Profiterole de Fourme d'Ambert et Pommes et sa Crème d'Amandes **9 €**