

La Carte

€uros

Le foie gras de Chez Ernest Soulard

- En ballotine à la liqueur d'épines, *confit de tomates vertes à la cardamome* 15

Ou bien

- Foie gras rôti à la braise, *haricots couleurs aux amandes et fruits secs* 16

Le végétal de saison

- Asperges blanches gratinées au vieux parmesan, *jambon 1952, jus de volaille* 14

Fumaison maison

- Poisson de la criée fumé, *légumes verts à la française, crème mentholée* 13

Les 12 escargots bio de la Maison Royer

- Servis en coquille, *beurre aux herbes - ail doux - chorizo* 12

Les huîtres « fines de claire » N° 3 de chez Petitgas

- Natures, *pain de seigle et beurre croquant* les 6 :11 €, 9 :16 €, 12 :21 €

- Gratinées en coquilles, *sabayon au champagne* les 6 :13 €, 9 :19 €, 12 :24 €

(~20 min de préparation)

La charcuterie maison

- Notre pâté en croûte cochon et volaille, *échalote confite et mesclun* 13

L'œuf de Marans bio de la Ferme « Camille et Eugène »

- A la coque, *mouillettes gratinées au Comté et jambon de Vendée 1952* 9

Mets hors boissons

(TVA 10% et services compris)

Toutes nos viandes sont d'origine française

Les informations sur les allergènes présents dans les plats
sont à votre disposition sur demande

