

La Carte

Entrées

- Foie gras maison au parfum d'Aubance, cœur de compotée d'oignons, mesclun de salade et petit pain fusette **18€**
- Feuilleté de noix de pétoncles, jus réduit de langoustine et homard à la crème d'Isigny ... **16€**
 - Pot au feu de foie gras en cassolette au petits légumes **18€**
- Coupe de crevettes sauvages en habit de panko sur son guacamole maison **16€**

&&&&

Les plats

- Sandre au beurre blanc sur ses pappardelles et jeune carottes **23€**
- Brochette aiguillettes de canard et pruneau, mélange printanier sauce myrtilles **23€**
 - Ris de veau sauce aux morilles et pommes grenailles **30€**
 - Filet de st pierre, sauce aux coques **25€**

&&&&

Desserts

- Tarte au chocolat, crème fouettée café **9€**
- Entremet citron, croustillant chocolat et gelée de basilic **9€**
 - Kouign Amann et sa crème glacée au Cointreau **9€**
 - Soufflé glacé au Cointreau **9€**

&&&&

Menu enfant 11€

Entrée, plat, dessert et une boisson selon suggestion du chef