

Notre Carte

Prix nets, Exprimés en Euros

LES ENTREES

Ravioles De Boeuf <i>Sauce Fois Gras</i>	9
Noix De St Jacques Poêlées <i>Sauce Vadouvan (Epices Indiens)</i>	9
Foie Gras de Canard Maison <i>Marmelade de Mangue</i>	(supp 5) 14

LES POISSONS

Dos de Sandre ou Bar (selon l'arrivage) Poêlé	18
<i>Traditionnel Beurre Blanc de Nathalie Légumes de Saison</i>	
Anguilles Braisées, Légèrement Fumée aux Sarments de Vignes	
<i>Sauce Vin Rouge</i>	(supp 9) 27
Médaille de Lotte à la Vapeur	
<i>Beurre d'Agrumes Légumes de Saison</i>	(supp 9) 27

LES VIANDES

Suprême de Volaille cuit à basse température	
<i>Sauce Crustacés Légumes de Saison</i>	18
Poêlée De Rognon Veau	
<i>Crème Moutarde Vinaigre de Balsamique Légumes de Saison</i>	18
Carré d'Agneau Rôti au Four	
<i>Thym & Moutarde à l'Ancienne Légumes d'Automne</i>	(supp 9) 27

NOS FROMAGES

Assiette Quatre Fromages <i>Salade à l' Arabica</i>	(supp 2) 9
Assiette Deux Fromages <i>Salade à l' Arabica</i>	5

LES DOUCEURS SUCREES

Sablé Breton <i>Poire & Crème Passion</i>	7
Tartelette Caramel <i>Beurre Salé & Chocolat Noir</i>	7
Cheese <i>Cake au Citron</i>	7

Menu Esprit Classique

Entrée | Plat (poisson ou viande) | Dessert Hors supplément

34