

## Le plat Signature

32 €

Le Lièvre à la Royale  
accompagné de betterave cuisinée au vinaigre Azuki, champignons du moment



## Pour débiter

18 €

Le Foie gras de canard  
Poêlé à la cazette, chiboust et feuille à feuille d'agria

20 €

Les Saint-Jacques de nos côtes  
En cru et cuit au nori et jus de Yuko, shimeji brun

15 €

Le Hareng Matjes  
L'avatar du classique hareng pomme à l'huile et ses perles noires

20 €

Les Huîtres de la famille Boutrais  
En tartare aux graines de sarrasin et oignons de Roscoff, poireaux grillés

**PRIX NETS**

Boisson non comprise

*TVA : 10 % sur la nourriture et les boissons non alcoolisées - TVA: 20 % sur les vins et alcools*

*Origine viande bovine: France, Australie et Etats-Unis*

## Dans la continuité

Le Merlan de ligne

En fine viennoise, mousseline de ratte au curcuma, endive pleine terre

22 €

Les Saint-Jacques Bretonne

Noix rôties aux perles de Tapioca, vinaigre et riz croustillant

26 €

Le Canard Challandais

En deux cuissons "crousti-fondant" de panais

24 €

Le Bœuf Herford Prime

Fumé au foin, tagliatelle de salsifis et corne d'abondance, jus à l'aïl noir

24 €

## Pour terminer

Le Coing

Cuisiné au poivre de Tasmanie, pavlova, sorbet fromage blanc au miel de lavande

14 €

Le Chocolat

Sous différentes textures et différentes cuisson, tuile au Grué de coco épicé

15 €

Le Paris-Brest

Craquelin noisette et réduction d'hibiscus, glace galabé Tonka


14 €

Le Café

Biscuit éponge à l'huile d'olive, ganache à la châtaigne, glace au café brûlé

15 €

Le pain qui vous accompagnera tout au long de votre repas  
est confectionné avec des produits issus de l'agriculture biologique.

 Tous nos plats sont "faits maison" et élaborés sur place à partir de produits bruts.

