

Carte Printemps

Au départ

| | |
|---|--------|
| <i>Le foie gras Maison « France » et chatney aux fruits</i> | 19.00€ |
| <i>Le croustillant de langoustines au basilic</i> | 17.00€ |
| <i>Les œufs façon Meurette, chips de lard fumé</i> | 14.00€ |

Sur l'eau

| | |
|---|--|
| <i>La Pêche du Marché (selon l'arrivage) *</i> | Prix selon le cours. Demander l'Ardoise. |
| <i>Les Cuisses de grenouilles en persillade *</i> | 25.00€ |
| <i>Le Poulpe à Lagareiro « Portugais »</i> | 22.00€ |

De retour sur terre

| | |
|---|----------------------|
| <i>Le Magret de canard « France » sauce framboise et hibiscus *</i> | 26.00€ |
| <i>Le Tartare de bœuf préparé par nos soins et coupé au couteaux « France »</i> | 19.00€ |
| <i>La Pièce du Boucher du moment (selon l'arrivage) *</i> Demander l'Ardoise..... | Prix selon le cours. |

| | |
|--|-------|
| *Sauce en supplément au choix : au Bleu - Tataré | 1.50€ |
| * Garniture du moment | |

Nos douceurs

| | |
|---|-------|
| <i>Assiette de fromages d'Auvergne et Mesclun</i> | 8.50€ |
|---|-------|

Nos desserts

| | |
|--|--------------------|
| <i>La crème brûlée parfum du moment</i> | 7.00€ |
| <i>Le riz au lait vanille et caramel beurre salé</i> | 8.00€ |
| <i>Le cœur coulant chocolat et sorbet Framboise</i> | 8.00€ |
| <i>Boules de Glace (grand choix de parfums)</i> | Demander la carte. |

Nous vous proposons également notre Menu Gourmand

- Entrée - Plat - Fromage - Dessert - Hors Boissons (plats à choisir dans la carte) à 44.00€

🏠 Tous nos plats sont "faits maison"

Nous favorisons au maximum les circuits courts en privilégiant
des fournisseurs locaux soigneusement sélectionnés pour votre plaisir...

PRIX NETS. SERVICES COMPRIS.