

Les Entrées

- Asperges Blanches et Fruites fumée à l'Oseille 16€
- Carpaccio de Thon Mariné au Thym Citron
et Poivre Sichuan 18€
- Gratin de Langoustines, Sabayon à l'Estragon 24€
- Foie gras de Canard cuit en Terrine préparée
par nos soins 21€
- Asperges Blanches et Foie Gras Chaud aux Morilles 24€



Les Poissons

- Poisson du Marché 19€
- Filet de St Pierre au Kombu Breton,
Légumes de Printemps 24€
- Noix de St Jacques, crème de Panais, Endives
à l'Encre de Seiche 22€



Menu Enfant 14.30€

Les Produits utilisés pour l'élaboration des plats sont essentiellement issus de la Production Locale