

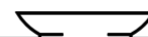


ENTRÉES



Foie gras au torchon du chef, oignons confits et poire pochée aux épices	19€
Saumon fumé d'Atlantique Nord, gaufre, crème fouettée gravlax	15€
Cannelloni au crabe, petits légumes, crème citronnée, gratinés au moment	17€
Asperges vertes poêlées au moment, mousse de parmesan, oeuf poché	16€

PLATS



Risotto crémeux, bisque maison et Saint Jacques corallées snackées	24€
Filet de boeuf à la plancha, sauce poivre, gâteau de Charlotte truffé, petits légumes	32€
Saumon Wellington, duxel de champignons, beurre Nantais, salade mélangée	22€
Ris de veau poêlé au moment, sauce aux morilles, petites ravioles	31€

DESSERTS



Fromagerie de Gueit chèvre d'ici: Chevrotton, Tomme et Pélardon	10€
Soupe de fraises, sorbet myrtille et crumble	9€
Moelleux au chocolat 64%, framboises fraîches	10€
Dessert du moment ...	10€
Tarte de saison ...	10€
Dame Blanche: 2 boules vanille, coulis de chocolat et chantilly	9€
Café Liégeois: espresso, 1 boule café, 1 vanille et chantilly	9€
Coupe Cévenole: 1 boule vanille, 1 marron, crème de Châtaigne et chantilly	10€
Glaces artisanales: café, chocolat, citron, marron, myrtille, vanille	1b 3€, 2b 6€