



Notre carte

Les entrées froides

<i>Les 6 huîtres fines de claire n°3</i>	<i>10.00 €</i>
<i>Les 9 huîtres fines de claire n°3</i>	<i>15.00 €</i>
<i>Les 12 huîtres fines de claire n°3</i>	<i>20.00 €</i>
<i>Assiette de Bœuf fumé maison</i>	<i>10.50 €</i>
<i>Carpaccio de Saumon mariné à l'aneth et sa vinaigrette citronnée</i>	<i>12.00 €</i>
<i>Eventail de melon et son jambon Vendéen</i>	<i>11.00 €</i>
<i>Salade de Chèvre et Jambon vendéen parsemé de noix et d'huile d'olive</i>	<i>11.00 €</i>
<i>Salade de Saumon fumé maison</i> <i>(salade, Saumon fumé, asperges, pamplemousse, crevettes)</i>	<i>14.00 €</i>
<i>Saumon fumé maison et ses toasts</i>	<i>17.50 €</i>
<i>Foie Gras de Canard maison accompagné de sa petite compotée de fruits</i> <i>Et de ses toasts chauds</i>	<i>20.00 €</i>

Les entrées chaudes

<i>Les 6 escargots à l'ail maison</i>	<i>5.50 €</i>
<i>Les 12 escargots à l'ail maison</i>	<i>11.00 €</i>
<i>Salade de Gésiers de Volaille confits dans sa graisse</i>	<i>10.00 €</i>
<i>Feuilleté d'asperges et sa crème ciboulette</i>	<i>12.00 €</i>
<i>Feuilleté de Crottin de Chavignol au miel sur son lit de salade</i>	<i>15.00 €</i>
<i>Salade périgourdine (salade, gésiers confits, magret de canard fumé, foie gras)</i>	<i>14.50 €</i>
<i>Salade de Noix de Saint-Jacques et son vinaigre balsamique</i>	<i>18.00 €</i>
<i>Poêlée de Gambas n°1 flambées au Cognac</i>	<i>18.00 €</i>

Nos plats

Nos poissons

<i>Effilochée de Raie au beurre noisette et aux câpres</i>	15.00 €
<i>Filet de Daurade « Sébaste » à l'huile vierge et au basilic</i>	13.00 €
<i>Filet de Saint-pierre grillé à l'huile d'olive vierge</i>	16.00 €
<i>Filet de Flétan sauce oseille</i>	20.50 €
<i>Sole meunière (220/300grs)</i>	26.50 €

Nos viandes

<i>Faux- filet grillé sauce au Bleu d'Auvergne</i>	15.00€
<i>Filet de Poulet au champagne</i>	11.50 €
<i>Andouillette de Troyes sauce dijonnaise</i>	11.50 €
<i>Cuisse de Canard confit par nos soins et ses pommes sarladaises</i>	15.00 €
<i>Emincé de Rumsteck à la crème de Porto</i>	17.50 €
<i>Rognon de Veau grillée aux herbes et son beurre maître d'hôtel</i>	15.00 €
<i>Magret de Canard à la Mandarine Impériale</i>	17.00 €
<i>Pavé de Rumsteck façon Tournedos Rossini</i>	21.00 €
<i>Faux-filet grillée au gros sel de Guérande (300 grs environ)</i>	25.00 €
<i>Salade verte aux noix</i>	2.00 €
<i>Plateau de Fromages</i>	5.50 €
<i>Carte de Desserts</i>	7.00 €

Pour vos enfants de – 12 ans

Menu à 11.00 €

Steak haché maison, filet de poisson meunière ou nuggets de poulet accompagnés de frites ou d'un assortiment de légumes

–

Plateau de fromages ou dessert au choix

