



La Carte

Les Entrées :

Fricassée de Homard et Gambas aux Petits Légumes, Jus de Crustacés 17,00
Loyster and Gambas fricassée with young vegetable and crustace sauce

Terrine de Foie Gras de Canard, Chutney de Fruits Rouges & Pain de Campagne Grillé 16,00
Duck liver terrine with red fruits chutney, grilled country side bread

Assiette de Neuf Huitres " Spéciales n°3 " Joguet : Ostréiculteur à l'Houmeau 15,00
Fresh oysters plate - nine " Spécial number 3 " (12 oysters - suppl. 4,50€)

Spécialité :

Escalopes de Foie Gras Poêlées, Brioche Maison & Compotée de Poire 16,00
Réduction de Vinaigre de Balsamic au Miel d'Accacia
Warm duck liver on slice of brioche and pear compote, honey & Balsamic vinagar sauce (Menu 26,50€ suppl. 5,00€)
(Verre dégustation de Jurançon Vendanges Tardives 2014 - 5cl - 3,80€)

Les Plats :

Noix de Coquille Saint-Jacques Rôties, Sauce Crustacées et Risotto au Vieux Parmesan 25,00
Roasted whole scalopp and crustace sauce, risotto and parmesan cheese

Dos de Maigre Rôtis à la Plancha, Sauce Vierge à l'Estragon 24,00
Purée de Potimarron et Chataîgnes
Roasted sea perch back, tarragone virgin sauce and mashed pumpkin with chesnut

Filet de Bœuf (V.B.F.), Façon Rossini, Crème de Champignons Truffée 26,00
Poêlées de Petits Légumes de Saison (200gr environ)
Sautéed tenderloin beef fillet topped with roasted duck liver, truffle cream sauce & vegetables & figues

L'assiette de Légumes de Saison (Steak Végétal Maison & Légumes du moment, Riz) 17,00
Végétable platter selection and rice

Les Desserts :

L'assiette de Quatre Fromages Affinés - Xavier Ropert Fromager à La Rochelle 11,00
Le Villageois - chèvre au lait cru du Poitou, **Tomme aux Fleurs d'Alpage** - Vache au lait cru du Jura
Comté 2019 " 24 mois lait d'été " - Vache au lait cru et pâte cuite. Affineur Seignemartin à Nantua
Brebis des Pyrénées - brebis au lait entier de Montréjeau (10 mois d'affinage)
Cheese platter selection and green salad

Moelleux Fondant au chocolat, Chantilly Maison à la Vanille Bourbon 9,00
Soft chocolate moelleux and Bourbon vanilla home made chantilly
(Verre dégustation de Malbec Doux Vintage 2011 - 5cl - 3,50€)

Quatre-quart Fruit de la Passion, Mangues Rôties et Mousse de Fruits Exotiques 9,00
Shortbread cake with passion fruit, roasted mango and exotic fruit mousse

Café ou Thé & Gourmandises 9,00

Coupe de Champagne & Gourmandises 14,50
A selection of desserts with coffee

Tous nos plats sont élaborés et faits Maison

Prix nets en Euro hors boissons

