

Carte

Les entrées

	€
<i>Marbré de foie gras de canard frais mi-cuit par nos soins, chutney de pommes safranées et coings grenadine.....</i>	<i>28,50</i>
<i>Ravioles de noix de Saint-Jacques, sauce moussante à l'infusion de truffes.....</i>	<i>26,50</i>
<i>Huître gratinée et ses cromesquis en éventails, sauce tartare.....</i>	<i>28,00</i>
<i>Rosace de homard en salade buissonnière d'herbes fraîches.....</i>	<i>34,50</i>
<i>Oeuf mollet frit et ses langoustines rôties au caviar d'Aquitaine.</i>	<i>27,50</i>

Les poissons

	€
<i>Blanc de cabillaud en croûte verte aux coquillages, croquettes de pommes de terre au chorizo.....</i>	<i>29,00</i>
<i>Rouleau de sole aux chipirons poêlés façon piballes</i>	<i>32,00</i>
<i>Noix de Saint-Jacques « sauté-minute » en ragoût de châtaignes et coques marinière.....</i>	<i>30,00</i>
<i>Homard bleu en coque blanche, merveilles aux épices caravane..</i>	<i>35,00</i>