



La Carte

ENTREES

Velouté de potimarron aux châtaignes*	8,00 €
Crèmeux de poireaux-curry et saumon fumé *	8,00 €
Crêpe Saint Sauveur et saumon fumé maison	10,00 €
Flan de Saint Jacques au beurre blanc nantais	10,00 €
Foie gras mi-cuit fumé maison	16,00 €

PLATS

Dos de cabillaud, choux fleurs aux noisettes torréfiées*	15,00 €
Agneau de 7 heures et purée de panais*	17,00 €
Pavé de bar, une fondue de poireaux	21,00 €
Noix de Saint Jacques, un risotto au Tartufon	24,00 €
Magret de canard fermier, un écrasé de pommes de terre aux Salicornes	19,00 €

DESSERTS

Soupe de kiwi et quenelle de chocolat au lait	9,00 €
Crème brûlée à la chicorée*	8,00 €
Moelleux chocolat Valrhona, glace crème d'Isigny	9,00 €
Mi-cuit caramel, glace au yaourt Bulgare *	8,00 €
Tarte à l'orange revisitée, tuile toutes fleurs et meringue Suisse	9,00 €
Assiette de fromages affinés	10,00 €