

# La Carte

## Les entrées

9 Huitres Creuses n°2 de Cancale	18€
12 Huitres Creuses n°2 de Cancale	24€
6 Huitres Chaudes n°2 de Cancale, au Beurre d'Agumes	15€
9 Huitres Chaudes n°2 de Cancale, au Beurre d'Agumes	22€
Foie Gras et Ballotine de Volaille, Salade de Canard Fumé	19€
Langoustines Rôties, au Beurre de Cidre, Galette de Pomme	22€
Foie gras Préparé par nos soins, Chutney à la Mague	22€

## Les Plats

Poisson du Marché	19€
Le Retour de Pêche	25€
Noisette de Biche, figue pochée au Vin rouge, Tajine de légumes	19€
Magret de Canard aux Griottes, Légumes de Saison	19€
Filet de Bœuf aux Champignons et Foie Gras Poêlé	24€

## Les Desserts

Chariot de Fromages Affinés	8€
Le Mayennais, Pomme Rôtie, Caramel de Framboise et Glace Vanille	10€
Ananas Rôti et Crumble Dragées, Baba au Rhum	10€
Sablé aux Epices, Fondant de Chocolat, Bananes Caramélisées, Glace Caramel	10€
Crème Soufflée à la Mûre, Coulis de Fruits Rouges	10€

Menu enfant : 14.70 €

Taxes et Service Compris – Boisson Non Comprise  
Viande Bovine d'Origine Française