

La Carte

Les entrées

Escargots de Cornillé Les Caves, Crème de Persil à l'Ail Confite	18€
Fraise de Veau au Jus de Muscadet, Pommes de Terre au Safran et Pavot Bleu	18€
Foie Gras Préparé par nos Soins, Chutney de Poire et Manque	19€
Poêlée de Ris de Veau et Crevettes, Crème Légère au Vadouvan	24€
9 Huîtres Chaudes N°2 aux Trompettes des Morts	22€
12 Huîtres Creuses N°2 de Cancale	24€



Les Plats

Le Poisson du Marché	20€
Le Retour de Pêche	24€
Filet de Canette Rôtie au Four, Poêlée de Légumes aux Kumquats	20€
Rognon de Veau à la Graine de Moutarde	20€
Belle Entrecôte de Nos Régions au Beurre de persil, Légumes de Saison	24€



Les Desserts

Chariot de Fromages Affinés	8€
Croustillant Praliné, Sauce Noisette	10€
Poire Rôtie, Sauce Caramel et Glace Vanille	10€
Le Magellan et Quelques Framboises, Glace Vanille et Macarons au Chocolat	10€

Menu enfant : 14.70 €

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