

## **Les entrées**



Escargots de Cornillé les Caves, Crème de Persil à l'Ail Confite	18,00 €
Noix de St Jacques et Truite Fumée Maison, Purée de Panais	22,00 €
Foie gras Préparé par nos Soins, Chutney de Poire et Mangue	19,00 €
Poêlée de Ris de Veau et Crevettes, Crème Légère au Vadouvan	24,00 €
9 Huîtres Chaudes N°2 aux Trompettes des Morts	22,00 €
12 Huitres Creuses N°2 de Cancale	24,00 €



## **Les plats**



Poisson du marché	20,00 €
Le Retour de Pêche	26,00 €
Filet de Canette Rôtie au Four, Poêlée de Légumes aux Kumquats	20,00 €
Rognon de Veau à la Graine de Moutarde	20,00 €
Filet de bœuf aux Poivres Verts, Légumes de Saison	24,00 €
Filet de Bœuf aux Morilles et Vin du Jura	28,00 €
Pigeonneau de chez Philippe Delaunay entièrement Désossé, jus à l'Ail Confite	26,00 €



## **Les fromages & desserts**



Chariot de fromage Affinés	9,00 €
Croustillant Praliné, Sauce Noisette	10,00 €
Poire Rôtie, Sauce Caramel et Glace Vanille	10,00 €
Le Magellan et Quelques Framboises, Glace Vanille et Macarons au Chocolat	11,00 €



## **Menu enfant**

14,70 €