



LA CARTE DE
Jean-Marie

Les entrées



Foie gras, préparé par nos Soins, Chutney de Poire et Mangue	24,00 €
Escargots de Cornillé les Caves, Bouillon au Foie gras	18,00 €
12 Huitres Creuses N°2 de Cancale	24,00 €
9 Huitres chaudes N°2, petits Légumes aux Trompettes des Morts	22,00 €
Langoustines rôties, Beurre aux Agrumes, Fenouil aux Epices	24,00 €



Les plats



Le Poisson du marché	20,00 €
Le Retour de Pêche	26,00 €
Noisette de Gigot d'Agneau, Coulis de Piment doux	18,00 €
Boudin blanc, Crevettes et Langoustines Poêlées, Spaghettis de Courgettes Croquantes	20,00 €
Pigeonneau de chez François JARDIN et Magret fumé, aux Lentilles vertes	26,00 €
Filet de Bœuf, Légumes de saison, Poêlée de Champignons au Balsamique	26,00 €



Les fromages & desserts



Chariot de fromage Affinés	9,00 €
Fondant Crémeux au Chocolat	10,00 €
Le Tropique, Glace Exotique et Ananas rôti	10,00 €
Tatin aux Pommes, Glace Vanille	10,00 €
Croustillant praliné, Sauce aux Noisettes grillées	10,00 €



Menu enfant

15,40 €

*Taxe et service compris – Boisson non comprise
Viande d'origine française et UE
Vous êtes allergique à certains produits ? N'hésitez pas à nous prévenir.*