



LA CARTE DE
Jean-Marie

Les entrées



Langoustines rôties, Beurre aux Agrumes, Fenouil fondant aux Epices	26.00 €
12 Huîtres creuses de Cancale n°2	24.00 €
9 Huîtres chaudes de Cancale N°2, aux Trompettes des Morts	22.00 €
Fricassée d'Escargots de Cornille Les Caves aux Oreilles de Cochon	18.00 €
Foie gras Traditionnellement cuit en Terrine, Sel gris et Poivre de Timut	24.00 €



Les plats



Le Poisson du marché	22.00 €
Le Retour de pêche	28.00 €
Filets de Caille rôtis et Flan de foie gras à la Coriandre	22.00 €
Désossé de Pintade, Purée de Patates douces, Coulis de Foie Gras	22.00 €
Pavé de Faux Filet de Bœuf, aux Poivres verts, Légumes de Saison	22.00 €
Fraise de Veau au Jus de Muscadet, Pommes de Terre au Curcuma	18.00 €
Filet de Caille et Foie gras chaud, Jus de Mangue	26.00 €



Les fromages & desserts



Chariot de fromage Affinés	10.00 €
La Marjolaine, Sorbet Orange, Poire au Caramel d'Agrumes	10.00 €
Profiteroles, Glace Vanille, Sauce Chocolat	10.00 €
Assiette de Fruits et Sorbet Maison, Coulis de Fruits Rouges	10.00 €
Poire rôtie, Sauce Caramel et Glace Vanille	10.00 €
Tarte fine chaude aux Pommes et Glace Vanille	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.*