

OUVERT DU MARDI AU SAMEDI

DE 12:00 à 14:00

DE 19:00 à 21:30

**02.22.66.89.49**



## Carte du Dîner

### A PARTAGER

Accras de Morue, mayonnaise au piment fumé	9
Tarama de Haddock	10

#### Nos vins au verre

##### Vins rouges

Cabernet France, Domaine Orioux, Loire	8
Domaine de la Cabotte, Côte du Rhône	9
Syrault, Domaine Berry-Althoff, VDF	10

##### Vins blancs

Côtes de Gascogne, Domaine de Séailles, Cuvée Presto	7
Domaine de la Cabotte, Côtes du Rhône	8
Gaudry'Olle, Domaine Gaudry, Loire	9

##### Vin rosé

Gascogne, Domaine Séailles, Drôle d'oiseaux	7
---	---

##### Nos Bulles

Champagne, Pierre Trichet 1er Cru	14
Crémant, Domaine Loberger, Alsace	9

#### Notre menu enfant

Viande ou Pêche du jour, légumes de saisons	14
Glace vanille et feuillantine praliné	

### ENTRÉES

Ventrêche de thon rouge de ligne, purée d'oignon poireaux crayon.	16
---	----

#### Carpaccio de lieu jaune, courgette et praliné n°4

Betterave rouge, pâte de citron brûlé, ricotta maison et bouillon au shiso.	13
---	----

### PLATS

Risotto au parmesan, girolles et pesto de roquette.	28
Saint-Jacques de plongée, courges butternut, oseille et beurre noisette.	31
Saint-Pierre de ligne, beurre blanc au haddock et gnocchis de pomme de terre.	34
Sanglier rôti, champignons de Paris, oignons roses confits et jus corsé.	29

### DESSERTS

Assiette de fromages affinés par l'Antre Frères	13
Profiterole, parfait glacé à la vanille et sauce chocolat	11
Pommes caramélisées, caramel au beurre salé, crème crue, granité au cidre.	12
Mousse de chocolat tiède, glace vanille, feuilletine pralinée	12