

# LA CARTE

## LES ENTRÉES

Langoustines juste raidies, concombre en textures, radis pickles et ketchup de framboises	23 €
Foie gras au naturel, crémeux d'artichaut, chutney de Granny Smith et pain aux olives	26 €
Ceviche de mullet, houmous de petits pois, agrumes grillés et tarama	19 €
Tartare de veau aux couteaux, sabayon « Vendange extrême de muscadet » et feuille d'huître	18 €
6 huîtres creuses de Cancale N°3	10 €
9 huîtres creuses de Cancale N°3	14 €
12 huîtres creuses de Cancale N°3	19 €

## LES POISSONS

Le cabillaud, gyoza de gambas au litchi et aneth, risotto de blettes, dashi monté au beurre de Baratte	23 €
Le rouget barbet, stracciatella, cœur de tomates ananas grillé, courgette en découverte, ponzu tomate	27 €
Le maigre saumuré et marbré, tempura de cébette, rouleau fumé, vinaigrette d'une matelote	21 €

## LES VIANDES

Suprême de volaille du Bourbonnais, croque d'asperges à la truffe d'été et œufs de caille pochés	24 €
Ris de veau sablé aux flocons de pommes de terre, carotte confite aux aromates laquée à l'encre de seiche	35 €
Onglet de bœuf Angus, sucrine rôtie, condiment à la diable	23 €

## LES FROMAGES

Assiette de trois fromages affinés, mesclun	7 €
Fourme d'Ambert rôtie, pain aux noix, chutney d'abricots secs aux piments	7 €

## LES DESSERTS

Vacherin aux fruits de saison	12 €
Douceur des Ruches de Cesson	11 €
Tarte fine aux pommes, caramel beurre salé, sorbet cidre	9 €
Dessert d'antan revisité du moment	10 €
Café Nespresso Gourmand	9 €

Tous nos prix sont annoncés "taxes et service compris".  
Nos approvisionnements dépendent des arrivages du marché.  
Nous vous remercions de bien vouloir nous excuser de l'absence momentanée de certains produits.

En cas d'allergies, merci de nous prévenir  
Le tableau d'allergènes est disponible sur demande à la réception