



LIEU DE VIN
ET COQUILLAGES

MENU* entrée, plat, dessert 35

**Selon la sélection du Chef.*

DE CHAIR ET D'IODE

SEUL OU À PARTAGER

Selon arrivage

| | |
|--|----|
| Huître de Bourgneuf (la pièce) | 2 |
| Rigadeaux marinières (200gr) | 13 |
| Palourdes au citron (200gr) | 16 |
| Praires gratinées (6 pièces) | 15 |
| Rillettes de poissons et haricot coco | 11 |
| Le jambonneau de Laurent | 14 |
| Caviar de champignons et noisettes | 8 |
| Notre foie gras aux algues (tranche de 80gr) | 20 |

*Desserts pensés par le Chef Pâtissier Jérémie Bousseau
Prix service compris
Origine des viandes bovines et volailles : France*

À MANGER

ENTRÉES

| | |
|--|----|
| Tarte de betterave et faisselle | 15 |
| Églectin, clémentine et sauce maltaise | 15 |
| Oeuf parfait, céleri rave et haddock | 15 |
| Velouté de poireaux, poire et hareng | 14 |
| Saint-Jacques, maïs et noisette | |

PLATS

| | |
|--|----|
| Margates de mon pays, butternut et noisette | 25 |
| Brandade de morue, endives et marteau | 23 |
| Lieu, Saint-Jacques, sauce citron aux algues | 26 |
| Biscuit de tourteaux, condiments et sarrasin | 25 |
| Effiloché de joue de boeuf, sauce diable | 26 |

*Accompagnement au choix :
Purée de courge rôtie, crème muscade
Riz pilaf, émulsion oignon
Lentilles et condiments, émulsion moutardée
Romaine émincée, sauce César*

NOS FROMAGES 9

DESSERTS

| | |
|--|----|
| Baba, fruits exotiques et estragon | 10 |
| Chocolat, caramel et émulsion cacahuète | 10 |
| Mousse citron, pomme granny et gingembre | 10 |
| Notre assiette glacée : framboise violette, kalamansi, mangue et sarrasin grillé | 10 |

MENU ENFANT

| | |
|-------------|----|
| Petite faim | 10 |
| Grande faim | 16 |

À BOIRE

SÉLECTION DE VINS

12 cl 75 cl

BLANCS

| | | |
|---|-----|----|
| Vin de France - D. de L'Ecu "Classic" - 2023 - <i>Minéral</i> | 6,5 | 38 |
| Saumur - D. Antoine Sanzay "Les Salles Martin" - 2023 - <i>Fruité</i> | 8,5 | 55 |
| Vin de Savoie - D. Albatros "Itinérances Polaires" - 2024 - <i>Salin</i> | 7,5 | 48 |
| Coteaux du Layon - D. Matignon "Haute Pièce" - 2022 - <i>Moelleux</i> | 7,5 | 45 |

ROSÉS

| | | |
|--|---|----|
| IGP Méditerranée - D. Triennes 2024 - <i>Fringant</i> | 7 | 40 |
|--|---|----|

ROUGES

| | | |
|--|-----|----|
| Bourgueil - D. du Bel Air "Jour de Soif" - 2024 - <i>Friand</i> | 6 | 33 |
| Côtes du Rhône - D. Jamet 2023 - <i>Epicé</i> | 8,5 | 52 |

BULLES

| | | |
|---|----|----|
| Montlouis sur Loire - D. Franck Breton "Cuvée Louane" - <i>Frais</i> | 7 | 40 |
| Champagne Blanc - Billecart Salmon "Réserve" - <i>Intense</i> | 15 | 90 |

Sélection complète à retrouver sur notre Carte des Vins.

EAUX MICRO FILTRÉES

| | |
|---------|-----|
| Plate | 1 |
| Gazeuse | 1.5 |

