

**HORS D'ŒUVRES**

**Noix de St jacques** 24 €  
*Raisins et câpres en condiments, choux fleur et l'huile de curry maison*

**Pâté en croûte de tradition française :** 24 €  
*Foie gras, ris de veau et gelée au vin jaune*

**Foie gras de canard** 26 €  
*En fins ravioli pochés puis glacés au jus de viande,  
Écrasée de truffe noire et « pata negra »*

**Légumes oubliés** 20 €  
*En « turban », gambas et zéphyr au kari-gosse*

**Les huîtres creuses** 15 €  
*De la baie de Pénerf au naturel de M. Legal à Surzur*

**PLAISIRS DE TABLE**

**Bar** 28 €  
*Cuit au four puis glacé au jus de crevettes à peine crémé et coquillages cuits au naturel*

**Filet de sole** 32 €  
*Farci d'une duxelle de champignons, sucs de cuisson liés aux langues d'oursin*

**Lieu jaune,** 25 €  
*Cassolette de légumes et de coquillages infusée à la feuille de citronnier*

**Blanc de volaille fermière et Gabietou** 27 €  
*Cuit à basse température, viennoise de cèpes, jambon pata negra et jus de volaille*

**Joue de bœuf** 25 €  
*Braisée au vin de merlot,  
Macaroni nourris à la crème et gratinés au parmesan, petits oignons et lardons*

**Ris de veau** 32 €  
*Cuit au sautoir, châtaignes et crème de truffe noire*

## FROMAGE

*Assiette de fromages de la Maison Kérouzine* 7€

## TENTATIONS SUCRÉES

*Ananas* 12€  
*Caramélisé au beurre de vanille puis flambé au rhum et glace réglisse*

*Tarte fondante chocolat & miel,* 12€  
*Glace au lait d'amande*

*Choco-caramel* 11€  
*En ganache onctueuse, cacahuètes salées en nougatine et glace pralin*

*Fruits de saison* 10€  
*En minestrone à la citronnelle thaï, sorbet mangue*

*Kouign Aman aux pommes,* 12€  
*Glace au caramel au beurre salé à la fleur de sel de Guérande*