

Entrée/plat/dessert  
au choix 35 €  
hors incontournables

Tous nos  
plats sont  
produits par  
nos soins

### Entrées (à 10 € hors formule)

Carpaccio de saumon des îles Féroé, mariné à la téquila citron vert, rouleau de légumes à la chair de crevettes

Mesclun gourmand aux légumes marinés et figue fraîche, Serrano et magret fumé

Tartare de crevettes et mangue à l'avocat, salade sucrine aux fruits d'été

Ballotine de volaille fermière d'Ancenis au foie de canard mi-cuit, doucette et crème légère au raifort.

### Plats (à 19 € hors formule)

#### La Mer

Fish and chips de merlan de ligne ou lieu jaune (selon arrivage), sauce gribiche

Le poisson de nos amis pêcheurs, selon le marché

#### La Terre

Osso bucco de veau sur un parmentier de cuisse de canard, jus de tomate à l'huile vierge et poêlée de champignons du moment.

Bavette Black Angus à l'échalote confite, écrasé d'Agria à la cébette

### Desserts (à 7€ hors formule)

Brownie choco/poire, glace chocolat

Baba au rhum aux fruits d'été

Palette de glaces et sorbets

Pêche pochée façon Melba, crème chantilly vanille Bourbon

### Les Incontournables

Tartare de filet de bœuf au couteau	26€
Côte de bœuf grillée Black Angus, sauce béarnaise (2 personnes)	66€
Saumon d'Ecosse fumé par nos soins, crème légère aux œufs de poisson et blinis de sarrasin	24€
Foie de canard mi-cuit à la fleur de sel, chutney de rhubarbe	26€
Tataki de bœuf mariné à la sauce Ponzu, écrasé de potimarron au citron vert	22€
Le café gourmand	8€
L'assiette de fromages affinés Le Terroir de Marc	9€

En cas d'allergie, merci de nous prévenir

### Vins Rencontre

Le Verre 12cl - 6 € La Bouteille 75cl - 30 €

#### Le Blanc

Touraine "Sauvignon" - 2019  
Domaine François Chidaine

Pays d'Oc " Quille de Viognier" - 2018  
Château Guéry

#### Le Rouge

Cahors - Haute Côte de Fruit - 2020  
Domaine Mas del Périé

### Vins Découverte

Le Verre 12cl - 8 € La Bouteille 75cl - 39 €

#### Les Blancs

Costers del Segre " Cervoles" - 2018  
Cervoles Colors

Graves - 2019  
Château Cazebonne

#### Le Rouge

Chinon - Les Graves - 2019  
Domaine Fabrice Gasnier

Corbières "Hector et Juliette" - 2018  
Domaine Sainte Marie des Crozes

### Vins Plaisir

Le Verre 12cl - 9 € La Bouteille 75cl - 49 €

#### Les Blancs

Cairanne Tradition - 2019  
Domaine Berthet Rayne

Macon Loché - 2019  
Clos des Roccs

#### Les Rouges

Bourgogne - Pinot Noir - "Les Frères Dananchet" - 2019  
Domaine des Gandines

Lirac " Antarès " - 2016  
Domaine Bernard Duseigneur

Découvrez notre Caveauthèque  
et prolongez votre plaisir en achetant nos vins  
sélectionnés avec passion