

## Suggestions

Les 6 huîtres N°2 Marennes d'Oléron 19€

### Menu Détente

54€

Amuse-bouche



Tartare de Saint Jacques à la mangue du Pérou, kiwi jaune et truffe d'automne,  
larmes de saumon des îles Féroé et blinis de sarrasin



Minute de bar et raviole verte à la chair de gambas, bouillon de coquillages  
et supions justes saisis



Tartelette chocolat/coco revisitée



Mignardises

### Menu Gourmet

68€

Amuse-bouche



Foie de canard mi-cuit à la fleur de sel de Guérande, chutney de figues  
et croustilles de pain d'épices



Marinière de sole et Saint Jacques aux moules de Bouchot  
relevées à la coriandre fraîche



Filet de bœuf grillé sur une douceur de panais, jus corsé à la truffe  
et rattes aux épices



La demi-sphère meringuée exotique



Mignardises

### Fromages

9€ - la petite assiette

13€ - la farandole

Sélection de notre Maître affineur Le Terroir de Marc

*Nos plats sont susceptibles d'être modifiés selon le marché et les saisons*