

### Nos incontournables

#### Entrées

Saumon fumé par nos soins, brioche maison	28
Foie gras maison mi-cuit, variation de coing	28
Les 3 pièces de langoustines en kadaïf, sauce soja	26
Risotto à la truffe mélando d'hiver	30

#### Plats

Saint jacques, émulsion de cidre, purée de butternut	35
Tartare de bœuf au couteau, salade et pommes rattes	28
Filet de bœuf au vin rouge, légumes du moment	35

#### Desserts

Soufflé au Grand-Marnier, salade d'orange A commander à la prise de commande	15
L'écloserie au chocolat	12
Palette de glace et sorbet	10
La torche aux marrons	13
L'assiette de fromages affinés du fromager <b>Le Terroir de Marc</b>	
3 pièces	9
5 pièces	15

### Nos boissons chaudes

Expresso	3
Double expresso	5
Capuccino	6
Thé	4
Irish coffee	13

Demandez conseil pour nos digestifs

En cas d'allergie, merci de nous prévenir

Entrée/plat/dessert  
au choix 38 €  
hors incontournables

**Carpaccio d'espadon à la clémentine,  
huile au gingembre**

ou

**La terrine de campagne maison**

--

**Poisson du jour, purée de potiron,  
jus de veau et légumes**

ou

**Poitrine de porc confite au miel et soja,  
nouilles sautées**

--

**Baba au rhum et passion**

ou

**Tartelette pomme crumble**

Entrée/plat ou plat/dessert 33€

### *Menu Découverte 58€*

Amuse-bouche

œ

Les langoustines en feuille de kadaïf, sauce thaï,  
tagliatelles de légumes en vinaigrette

œ

La criée de poisson du moment

Ou

Quasi de veau, jus corsé,  
pommes ratte persillées

œ

La torche aux marrons

œ

Mignardises

### *Menu plaisir 75€*

Amuse-bouche

œ

Foie de canard mi-cuit à la fleur de sel, chutney de saison

œ

Les ravioles de homard au beurre nantais,  
Petits légumes

œ

Filet de bœuf grillé sauce vin rouge,  
écrasé de carotte de sable

œ

Le choco poire-tonka

œ

Mignardises

**Les plats à la carte ne peuvent être intégrés dans les menus  
Merci de votre compréhension**