



La Carte

ENTRÉES

*Pâté en croûte au cochon, ris de veau et andouille de Guéméné,
gelée au Pineau des Charentes et jus à la graine de moutarde* **12€**

*Carpaccio de Saint Jacques et radis, oignon de Roscoff rôti,
bouillon des sous-bois au Gin "Algaïa"* **13€**

Dégustation de 6 Huîtres N°3 **11€**
2 x tartare de bœuf et huître
2 x kumquat et ciboulette
2 x au naturel

PLATS

*Encornet poêlé au piment d'Espelette, crème de betterave,
salsifis à la flamme et citron vert* **23€**

*Lieu jaune confit à l'huile de main de bouddha, crème de brocolis,
choux de Bruxelles et beurre à l'oseille* **24€**

*Canard cuit sur le coffre et fumé au foin, pressé de pommes de terre à la
truffe, condiment au foie de volaille et jus de viande au laurier* **24€**

FROMAGES

Sélection de fromages de la ferme de Bellevue, condiment kumquat **10€**

DESSERTS

Croustillant aux agrumes, crémeux à la verveine et écume de bissap **10€**

*Brownie au chocolat Tanzanie 70%, crémeux arabica intense, sauce chaude
à la noisette torréfiée* **10€**

