



# La Carte

## ENTRÉES

<i>Pâté en croûte au cochon, ris de veau et andouille de Guéméné, gelée au Pineau des Charentes et jus à la graine de moutarde</i>	<b>12€</b>
<i>Carpaccio de Saint Jacques et radis, oignon de Roscoff rôti, bouillon des sous-bois au Gin "Algaïa"</i>	<b>13€</b>
<i>Dégustation de 6 Huîtres N°3</i>	<b>11€</b>
<i>2 x tartare de bœuf et huître 2 x kumquat et ciboulette 2 x au naturel</i>	

---

## PLATS

<i>Encornet poêlé au piment d'Espelette, crème de betterave, salsifis à la flamme et citron vert</i>	<b>23€</b>
<i>Lieu jaune confit à l'huile de main de bouddha, crème de brocolis, choux de Bruxelles et beurre à l'oseille</i>	<b>24€</b>
<i>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</i>	<b>24€</b>

---

## FROMAGES

<i>Sélection de fromages de la ferme de Bellevue, condiment kumquat</i>	<b>10€</b>
---	------------

---

## DESSERTS

<i>Croustillant aux agrumes, crémeux à la verveine et écume de bissap</i>	<b>10€</b>
<i>Brownie au chocolat Tanzanie 70%, crémeux arabica intense, sauce chaude à la noisette torréfiée</i>	<b>10€</b>

