



La Carte

ENTRÉES

*Pressé de chou vert au foie gras, cochon et cidre,
gelée de pomme et pain de mie toasté* 11€

*Tartare de bar de ligne aux asperges blanches,
sauce 5c1m** 12€

Dégustation de 6 Huîtres N°3 : 11€
2 x tartare de bœuf et huître
2 x ajoblanco et huile de persil
2 x au naturel

PLATS

*Truite bretonne en croûte d'algues, salsifis grillés au barbecue,
sauce à la laitue de mer et câpres* 22€

*Filet de Saint Pierre cuit à la vapeur, purée de pois cassés,
asperges vertes glacées au miso et beurre nantais* 23€

*Caille cuite sur le coffre, cuisse confite en beignet,
artichaut farci aux pois chiches et glacé au jus de viande* 23€

FROMAGES

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

DESSERTS

*Cake au citron, mousse et glace de fromage blanc au miel,
confiture de lait* 10€

*Rouleau au chocolat du Mexique 66%, panacotta au praliné,
tuile et rocher au cacao, glace praliné* 11€

5c1m* : crème, citron, coriandre, cacahuète, curry et menthe

