



## Menu Plaisir 28.90 €

Nem de camembert au lait cru et lard fumé

Ou 6 Huîtres de la Maison David de Beauvoir sur Mer n°3 supplément 4.00 €



Ou Terrine de campagne maison et sa confiture d'oignons

Ou Tartare de thon, carpaccio de noix de St Jacques aux fruits de la passion et terrine de poireaux aux algues



Ou Crème Dubarry et sa tartine de ganache de foie gras

(sans la ganache pour les végétariens)



Pic de bœuf Charolais (180 gr VBF) sauce tartare, frites et salade

Ou Poisson du moment (selon arrivage)

Ou Pavé végétal, sauce napolitaine



Ou Méli-Mélo de Merlu et Gambas et son beurre blanc parfumé Yuzu



Ou Choucroute de la mer au beurre blanc (choux, pomme vapeur, saumon, haddock, églefin, coques, crevette et langoustine)

Ou Bourguignon charolais, pâtes



### Dessert à commander en début de repas

Croustillant d'agrumes, caramel beurre salé, sorbet orange sanguine, crème fouettée

Ou Déclinaison de 2 fromages, beurre aux cristaux de sel de Noirmoutier et salade



Ou Madeleine de Commercy façon profiterole



Ou Crème brûlée au café du pâtissier

Ou Salade de fruits



Ou Mi-cuit au chocolat maison, crème anglaise

Ou Coupe de glaces artisanales 2 boules et crème fouettée

Vanille, sorbet fraise, caramel au beurre salé, citron vert, orange sanguine, cerise, pomme cidrée, café, chocolat, framboise, menthe-blanche, straciatella