

## Menu 29 €

Préssé de chèvre à la provençale, et tomates confites

Ou

Tarte parmesan aux sardines marinées tiédies

~~~~~

Pavé de cabillaud au amandes grillées et ses petits légumes

Ou

Magret de canard caramélisé au miel, sauce au poivre de Sichuan, pomme de terre écrasée

~~~~~

Tarte tatin aux pêche, crème chantilly

Ou

Moëlleux coulant au chocolat et sa glace vanille

## Menu 39 €

Foie gras mi-cuit de canard, chutney de figues

Ou

9 Huîtres creuses n°3 de Cancale

~~~~~

Médailon de lotte rôtie, aux oranges confites et ses légumes de saison

Ou

Filet de bœuf VBF pomme de terre sautée, ail confit et son jus corsé

~~~~~

Tarte mi-cuite au chocolat Valrhona (15 minutes de cuisson)

Ou

Baba au rhum aux ananas rôtis et mousse aux fruits de la passion

## Formule à 18€

Tous les midis du mardi au samedi, hors jours fériés

## Formule enfant à 10€

( jusqu'à 10ans )

avec 1 boisson comprise

## POUR COMMENCER

Foie gras de canard mi- cuit, chutney de figues et ses toasts de pain d'épices	13 €
Croustillant à l'andouille de Guémené, compotée d'oignon	9,5 €
Tarte parmesan aux sardines marinées tiédies	9 €
Préssé de chèvre à la provençale, et tomates confites	9 €
Huîtres creuses n°3 de Cancale : 6, 9 ou 12	10,5/15/19 €


## NOS PLATS

Médaille de lotte rôtie à la plancha, sauce aux oranges confites et ses légumes de saison	24 €
Filet de bœuf VBF, pomme de terre sautée, ail confit et petits légumes	23 €
Magret de canard caramélisé au miel, pomme de terre écrasée aux herbes, sauce au poivre de Sichuan	19,5 €
Risotto au pesto d'herbes, saumon Label Rouge et aux asperges	18 €
Pavé de cabillaud aux amandes grillées et ses petits légumes de saisons	18 €

## LES DESSERTS DE DAVID

Millefeuille aux fraises Gariguettes, crème légère à l'anis	7,50 €
Paris-Brest à ma façon, caramel au beurre salé	7,50 €
Tarte tatin aux pêche et son sorbet pêche de vigne	7 €
Tarte mi-cuite au chocolat Valrhona, coulis de fruits rouges ( 15 minutes de cuisson)	7 €
Baba au rhum aux ananas rôtis et mousse aux fruits de la passion	7,50 €
Café, thé ou infusion gourmande (macaron, truffe,etc.....)	6 €

## QUELQUES VINS

<u>Bordeaux</u> ; Entre deux mer « Cheval Quancard » Cuvée Clémence A.O.C	22 €/75cl
<u>Vallée du Rhône</u> ; Côtes du Rhône «Pierre Amadiou »	A.O.C 26 €/75cl
<u>Provence</u> ; Côtes de provence «Sur un Air de Mistral»	A.O.P 25€/75cl
<u>Bourgogne</u> ; Mercurey « domaine Faiveley »	A.O.C 39 €/75cl
<u>Languedoc</u> ; Faugères «Mas des Capitelles» Vieilles vignes 	A.O.C 24 €/75cl