

## Notre Carte

### Les entrées

L'Oeuf Bio « Parfait », la Tomate dans tous ses états 25 €

-0-

La Fraîcheur océane et Tourteau à la crème de Crustacés 28 €

-0-

Le Foie gras frais de canard au Maury rouge, Chutney de Figues fraîches 38 €

-0-

Les Queues de Langoustines panées aux Herbes, Caponata Maison 40 €

### Les plats

Le Dos de Cabillaud, Crémeux de Blé vert, Sauce Riviera 50 €

-0-

Le filet de Dorade Royale, confit de Fenouil, suc de Jus de Pommes « Verger de la Silve » 55 €

-0-

Le Suprême de Volaille d'Ancenis, mousse de Carottes Gingembre, Polenta rôtie, Jus au Thym frais 45 €

-0-

Le Médaillon de Veau à la Plancha au Cointreau et Poivre de Kampot rouge 55 €

### Fromage

La sélection de Fromages Locaux 15 €

### Les desserts

La Brioche Maison caramélisée « perdue » à la Fraise, son sorbet Fraise Romarin 18 €

-0-

Le Chocolat noir, mousse Fève de Tonka, Sorbet Framboise 18 €

-0-

La Pêche et Nectarine, Parfait glacé à l'Estragon, sa tuile croquante 18 €

-0-

Les Agrumes, mousse Yaourt Citron vert, jus léger Poivre de Timut 18 €