

## Pour commencer

Terrine de foie gras de canard au naturel, gelée de Pineau des Charentes, Salade de mâche aux noix, magret fumé. Brioche.	25€
4 Huîtres Gaya (rillettes de sardine, gingembre, gel de citron, banane givrée). Velouté de polimarron.	20€
Marinière glacée de moules des Boucholeurs, chou-fleur.	18€
Tartare de maigre, pousses sauvages des côtes du Croisic.	23€
Oeuf bio à 63°, langoustines, rattes, une bisque.	23€
Persillade de cagouilles Charentaises, fondue d'oignons de Roscoff, au cidre fermier	19€
Saumon fumé et œufs organiques, carpaccio de betterave rouge, purée de champignons colatura, glace huître.	24€

## Plats

Saint-pierre taillé, parfumé d'anis étoilé, céleri-rave rôti.	42€
Lotte de nos côtes enrobée de lard de Bigorre, confiture de tomates (été 2020) ; Beurre nantais. Purée de topinambours.	39€
Lieu jaune de ligne rôti / coques éclatées au thym ; Velouté de pomme de terre iodé.	36€
Strozzapretti aux palourdes.	24€
Entrecôte de bœuf à partager pour 2. Sauce Béarnaise. (Environ 750g).	80€
Cœur de filet de bœuf, moelle et poivre noir. Fondue de chou vert et radicchio.	45€
Blanquette de veau au gingembre, Petits oignons, carottes, champignons de Paris. Pilaf de riz basmati.	29€
Noix de ris de veau Ice. Morilles à la crème, jus à l'angélique.	51€