

# MENU

## ENTRÉES

Huîtres de Cancale n°3 (6 pièces)	13,00€
Accras de morue maison, sauce tomate enragée	8,50€
Tempuras de gambas, sauce tomate épicée	12,00€
Jambon Ibérique Cebo de Campo 36 mois d'affinage	16,00€
Foie gras mi-cuit maison à partager aux figues et son chutney	19,00€
Assiette gourmande à partager	24,00€

## PLATS

Raviolis d'artichaut, parmesan, crème de potimarron et légumes du moment	16,00€
Le steak tartare, préparé par nos soins, frites maison et salade verte	17,00€
Salade de boeuf Thaï et légumes de saison	18,00€

## GRILLADES

Entrecôte grillée à la cheminée (environ 350g)	25,00€
Andouillette AAAAA grillée à la cheminée et sauce moutarde	16,00€
Côte de bœuf grillée au feu de bois (2 personnes)	58,00€
Magret de canard grillé à la cheminée	24,00€

## POISSONS FRAIS

Espadon à la plancha, mousseline de butternut et sauce curry	25,00€
Pavé de cabillaud et seiches fondantes comme une bouillabaisse, rouille maison et croûtons à l'ail	24,00€
Chipirons au beurre persillés, piquillos et chorizo	21,00€

## DESSERTS

Tiramisu maison café	8,50€
Assortiment de fromages de chez Betty	12,00€
Pain perdu sauces caramel beurre salé et chocolat, glace vanille de chez Philippe Faur	8,50€
Mousse choco-praliné, glace caramel demi-sel, crumble et noisettes	9,00€
Pavlova aux fruits de saison	8,50€
Café gourmand (Assortiment de mignardises et café)	9,50€