

## Entrées

- Huitres n°3 de l’Ile de Ré – Maison Tony et Raphaël BRIN
  - 6 pièces..... 13 €
  - 9 pièces..... 19.5 €
  - 12 pièces..... 25 €
- Charcuteries du moment ..... 16 €  
(selon arrivage)
- Œuf mollet en meurette, croutons & garniture grand-mère ..... 12 €
- Carpaccio de poisson du moment ..... 14 €
- Poireaux vinaigrette, aux agrumes ..... 10 €
- Soupe de légumes ..... 11€

## Plats

- Filet de bœuf , pomme Anna & sauce au poivre ..... 32€
- Pêche du jour, beurre Nantais vanillé & purée de panais..... 29 €
- Soupe de légumes du moment ..... 16 €

## Sides

- Pomme grenailles ..... 6€
- Riz Pilaf..... 5€
- Purée de panais..... 5€

## A partager

- Côte de bœuf environ 1,2kg ..... 89€  
Bœuf origine France
- Homard Breton à la plancha, sauce XO ..... 15 € / 100g  
Homard Breton
- Poisson entier .....  
*prix et variété selon arrivage*  
Poisson de La Criée

## Par gourmandise

- Coulommiers monté truffé, mascarpone, raisin sec & noix. Poire pochée ..... 15 €
- Tartelette chocolat au lait & caramel, sorbet de lait ..... 12 €
- Crème brulée pralinée citron ..... 9 €