





## Entrées

6 Huîtres n°3 de l'île de Ré	14€
Rillettes de poissons, mascarpone, croûte en dentelle 	10€
Foie Gras maison, confit de poires, briochette dorée	15€
Velouté de potimarron, éclats de châtaignes,  huile aux herbes fraîches	10€
Truite en gravlax, émulsion aux agrumes	14€

## Plats

Noix de St Jacques snackées, crémeux de patate douce, émulsion yuzu	28€
Magret de canard, croustillant de pomme de terre, mousseline brocolis	25€
Petit épeautre façon risotto, coquillages et crustacés 	17€
Filet de bœuf 200g, pommes grenaille, jus corsé	28€
Homard Bleu***, et sa garniture	18€/100g
Rosace de céleri, espuma praliné café 	17€

Prix net TTC - Service compris

## Fromages - Desserts

Assiette de fromages	10€
Brownie maison au chocolat Valrhona, glace jasmin 	10€
Panna Cotta, purée de fruits exotiques 	8€
Biscuit Sablé, ganache mascarpone et myrtilles	10€
Salsa de fruits de saison	9€
Glace ou sorbet « maison » : 1, 2 ou 3 parfums	3€

## Menu Ecart

Poisson à la Plancha ou Steak Haché	
Frites ou Légumes	
Coupe de glaces (2 boules aux choix)	20€
Sirop à l'eau	

## La Demi Pension

Les mets associé au symbole  sont proposés dans notre menu demi-pension.

Prix net TTC - Service compris