



## Nos Entrées

- **Œuf mimosa revisité parfumé** à l'huile de truffe et son magret de canard fumé artisanal, pickles de légumes. **8.00€**
- **Accras de cabillaud** aux herbes fraîches, sauce tartare et son mesclun aux pickles de légumes croquants **8.00€.**
- **Nems de bœuf confit** aux saveurs asiatique et champignons accompagné de sa sauce aigre douce **8.00€**
- **Gravlax de saumon** et son blinis aux herbes fraîches, crème de wasabi au citron vert. **10.00€**
- **Tartare de bar** au vinaigre de calamansi, vierge de légumes à la mangue et son guacamole. **12.00€**
- **3 huîtres de cancale** gratinées au parmesan et mirepoix de légumes **9.00€**
- **Foie gras de canard au vin doux** sur sa focaccia maison et son chutney de saison. **13.00€**

## Nos planches à partager

- **La cochonaille :** Terrine de campagne, rilette, saucisson à l'ail et andouille **16€**
  - **La fromagère :** Vieux comté, Tomme de Savoie, Brie de Meaux et St Nectaire **20€**
  - **La mixte :** Charcuterie de chez Yannick Denoual et fromages affinés. **18€**
  - **La Réserve :** Nems de bœuf confits, accras de cabillaud, gravlax de saumon **20€**
- 17€**



## Nos Desserts

- **Le Paris-Brest** (choux craquant au pralin et sa pâtissière pralinée) **8.00€**
- **Sablé breton exotique** au crémeux de passion, mangue et noix de coco, menthe fraîche. **9.00€**
- **Le Brioche perdue** artisanale, sauce caramel au beurre salé et sa glace vanille de Madagascar **8.00€**
- **Cheesecake** à la betterave et sa gelée de framboise sur son biscuit spéculoos. **8.00€**
- **La route des îles** (ananas rôti, glace rhum-raïsans, crémeux de bananes flambés au rhum, crumble de cacao) **9.00€**
- **Pomme reinette**, sur son feuilleté caramélisé au sucre roux et sa glace caramel beurre salée (10 minute de cuisson) **8.00€**
- **Mousse au chocolat noir Valrhona** à la fève de tonka, crumble cacao, et sa crème de myrtille. **9.00€**
- **Assiette de gourmandises** (3 petits dessert selon l'inspiration du pâtissier) **9.00€**
- **Assiette de fromages** affinés et mesclun. **9.00€**

## Nos Glaces/sorbets artisanales

1 BOULE **3€** 2 BOULES **6.00€** 3 BOULES **8.00€**

PARFUM : VANILLE, CHOCOLAT NOIR, CAMEL BEURRE SALE, CITRON VERT, POMME VERTE, FRAISE, RHUM-RAÏSIN



## Nos Plats

**15€ - Assiette végétarienne** selon l'humeur de Fred ou une garniture de nos plats qui vous donne envie.

**18€ - Filet de merlu de nos côtes façon « tigre qui pleure »**, mousseline de patates douces, fricassée de carottes, champignons, tomates confites, réduction agrumes/passion.

**22€ - Dos de cabillaud fumé par nos soins**, fondue de poireaux, pousses d'épinards, amandes grillées, pdt. confites à la persillade, sauce hollandaise.

**16€ - Tartare de bœuf façon Fred** (viande coupé au couteau mariné au vieux balsamique, tomates confites, échalotes, courgettes marinées, pignons de pins, parmesan, roquette) et ses frites maison.

**17€ - Fricassée de canard confits aux oignons**, citrons confits, carottes glacées, pommes de terre fondantes, patate douce et son jus de volaille réduit.

**18€ - Filet mignon de porc mariné « BBC »** sur une tombée de pommes au calvados, pdt confites à la persillade, sauce Vallée d'Auge (cidre, calvados et crème).

**20€ - Suprême de pintade fermière** sur son risotto aux champignons et sa crème de morilles et romarin.

**21€ - Effiloché de bœuf confit** au vin rouge et son foie gras poêlé, légumes pot au feu au beurre de truffe.

**22€ - Médaillon de Filet de veau, cuit à basse T°**, mousseline de choux fleur au curry vert, carottes glacées, pdt fondante, crème de curry au lait de coco.

**23€ - Cœur de faux-filet limousin**, frites maison, sauce aux poivres doux.

