



Les Entrées :

- Le Foie Gras de Canard et son Chutney 9.90€
Le Saumon Gravelax, Condiment Avocat et Fenouil Confit 8.60€
Le Saint Marcellin Rôti au Lard Fumé 6.50€
Les Couteaux Gratinés au Beurre Persillé 7.90€
Le Minestrone de Tomate et Mozzarella Fumée 6.00€

Les Plats :

- Les Encornets Sauce Chimichurri, Déclinaison de Carottes 12.90€
Le Risotto de Gambas, Crème de Basilic 15.90€
Le Pavé de Thon, Vinaigrette au Chorizo
et Légumes à la Méditerranéenne 13.90€
La Selle de Cochon « Duroc de Batallé » en Viennoise d'Herbes, Pressé de
Pomme de Terre à la Sarriette 13.90€
Le Filet de Bœuf Poêlé, Jus Provençal 18.90€
Le Tartare de Bœuf à l'Italienne 15.50€
La Grande Assiette Terroir : Salade de Jambon de Pays, Onglet de boeuf
Sauce Béarnaise et Pommes de Terre Grenailles, Mignardises 14.90€
La Grande Assiette Océane : Gravelax de Saumon, Filet de Cabillaud au
Beurre Blanc et Risotto, Mignardises 14.90€

Les Desserts :

- La Soupe Fraises Rhubarbe
Chantilly Parfumée à la Fève de Tonka 5.90€
Le Moelleux au chocolat 6.50€
Le Cheesecake Petit Beurre et Rigolettes Nantaises 5.90€
L'Assiette de Gourmandises 6.50€
La Tatin de Mangue et Citron Vert, Sorbet Coco 8.90€
L'Assiette de Fromages (Maison Le Coq) 8.90€