

Les entrées

| | |
|---|------|
| Soupe ... des Poissons, rouille soyeuse, pain d'épeautre toasté | 20 € |
| Thon en sashimi et tartare, concombre et gingembre en julienne | 28 € |
| Transparence de daurade, citron caviar et gouttes d'iode | 32 € |
| Tourteau en salade, façon Fanfan | 32 € |
| Langoustine au naturel, fleurs et condiments acidulés | 32 € |
| Fricassée de champignons sauvages, échalotes persil | 25 € |

Les plats

| | |
|--|------|
| Raie pochée, les câpres le citron le beurre noisette ou l'huile d'olive | 42 € |
| Cabillaud au naturel, folie d'herbes maraichères | 40 € |
| Thon snacké "bleu" poivré comme un steak ou Thai | 40 € |
| Merlan "Colbert", persil frit, sauce tartare leggerissime | 40 € |
| Turbot à la vapeur... fenouil poutargue jus citronné | 60 € |
| Daurade royale , cuites sous le sel de Vendée. Beurre blanc. | 85 € |
| Les belles pièces pour deux ou plus, selon la pêche : bar sauvage, poulpe entier, turbot rôti ... | |

Et aussi ...

| | |
|--|------|
| Suprême de Volaille fermière, poché grillé, menthe, basilic et coriandre | 40 € |
| Ris de veau croustillant, fine purée de pomme de terre | 48 € |
| Risotto du jardin, purée végétale | 30 € |

*Origine des Viandes France

Les desserts

| | |
|---|------|
| Tarte fine aux pommes ou fruits de saison | 15 € |
| Soufflé Grand Marnier, agrume cru | 15 € |
| Grosse profiterole, chantilly, chocolat | 15 € |
| Glace au lait entier et sorbet aux fruits frais | 15 € |
| Selon notre pâtissier ... | 15€ |

Retrouvez chaque jour nos suggestions du marché