

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	26 €
Tourteau en salade, façon Fanfan	30 €
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	55 €
Daurade royale , cuites sous le sel de Vendée. Beurre blanc.	90 €

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