



# Plats

## POISSONS

Lieu jaune, sauce curry vert, purée de carottes au yuzu, shitaké vendéen.	26€
Daurade sébaste, sauce Noilly Prat et champignons, quinoa gourmand, salade de fenouils croquants.	28€
Fricassée de calamars, au piment d'espelette, risotto.	19€
Filet de merlu, sauce Xérès et estragon, purée de pommes de terre.	23€
Poisson de la criée, selon arrivage, risotto aux carottes.	Prix suivant la criée

## VIANDES

Pluma (cochon bio français), cuite à basse température, sauce lard et sarriette, purée de patates douces.	22€
Magret de canard de 300gr, pommes de terre grenailles, sauce myrtilles.	26€
Entrecôte française de 300 gr, pommes de terre grenailles, jus de viande au romarin.	28€
Suprême de poulet jaune, purée de pommes de terre, sauce aux morilles.	23€
Tartare de boeuf charolais coupé au couteau, 180 gr, préparé, pommes de terre sautées.	19€
Tartare de boeuf charolais coupé au couteau, 180 gr, revisité façon thai, pommes de terre sautées. (épicé)	21€

## PLAT VEGETARIEN

Penne, crème de cèpes, copeaux de parmesan.	17€
---------------------------------------------	-----

Suppléments :

Légumes de saison	5€
-------------------	----

Salade verte	3€
--------------	----