

## A Partager pour L'Apéritif

<i>Assiette de charcuterie ou Assiette Mixte jambon et Ardi Gasna</i>	
<i>Petite Assiette</i>	9€
<i>Grande planche</i>	15€
<i>Potatoes maison et fromage blanc ail et fines herbes</i>	8€
<i>Le Pâté Maison de chevreuil au Calvados</i>	8€
<i>Couteaux persillade et chorizo</i>	10€
<i>Crevettes Mayonnaise maison</i>	12€
<i>Le plateau de fromages de nos producteurs (5 au choix)</i>	12€

## Nos Entrées

<i>Les Huitres n°3 de pleine mer de Normandie Patrick Liron</i>	
<i>Les 6</i>	12€
<i>Les 12</i>	24€
<i>Le houmous de potimarron, salade de pois chiche à l'huile de sésame, potimarron rôti au sirop d'érable et pickles, chips de pain aillé</i>	11€
<i>Les fleurs de betteraves au chèvre frais, guimauve au raifort, vinaigrette à la grenade et betteraves chiogga</i>	13€
<i>L'Espadon de ligne en tataki aux amandes et poivre timut, crémeux brocoli verveine, crémeux kalamansi, clémentine et tuile aux amandes</i>	15€
<i>La Soupe de poissons de roche, rilette de txangurro, pain de mie frotté à l'ail, rouille maison et chips de parmigiano 22 mois</i>	15€
<i>La Terrine de foie gras des Landes, compotée pomme gingembre, cake aux marrons et miel de châtaigniers toasté</i>	19€

## LES PLATS.....

*Le Saumon juste rôti au four, bourguignon de champignons de madiran et cèpes au vin rouge, légumes d'antan cuisiné, ketchup de patate douce et pesto ail des ours* 23€  
- Possibilité sans poisson, plat végan 17€

*Les Saint Jacques de la Manche rôties, purée de panais au beurre noisette, châtaignes caramélisées et jus de carotte à l'orange, une en carpaccio au praliné noisette du Piémont* 25€

*Le filet de volaille baserri cuit basse température, le chou fleur en purée caramélisé et rôti au paprika fumé, jus de volaille au chorizo et crumble à l'estragon et citron* 23€

*Le cochon Duroc de chez Laurent, la longe taillée dans la côte cuite basse température, vierge de salicornes et anchois, déclinaison de potimarron et jus aux poivres du Monde* 24€

*Ballotine de cuisse de lièvre farcie au foie gras des Landes, petits légumes glacés de Jean Luc, chou fleur et brocoli et jus réduit lié au foie et ail noir* 25€

## LES DESSERTS.....

<i>Le plateau de fromages de nos producteurs (5 au choix)</i>	12€
<i>Le Dôme moussoux à la noix de coco et ananas cuit au rhum Diplomatico, sablé Breton croustillant</i>	9€
<i>La poire rocha pochée, sablé noisette, chantilly au praliné et praliné crunchy aux noisettes du piémont, gel poire badiane</i>	9€
<i>Le flan au chocolat Guayaquil, mousse passion, tuile au chocolat, sorbet passion et coulis chocolat noir</i>	9€