

## Nos plats à la carte

### Pour commencer

*C*arpaccio de Daurade, caviar « Impérial »  
Crème iodée, aneth, gaufre aux algues 45.00 €

*C*arpaccio de crevettes Impériales de l'Île D'Oléron  
Eau de tomates au yuzu, avocat, caviar de Brochet 29.00 €

*T*ataki de filet de bœuf  
Mousse fumée, vinaigrette Dashi et Yuzu, sésame Bonite 29.00 €

*F*ilets de solette  
Blanc manger, cresson, algues, coques du Croisic 28.00 €

*L*es langoustines flambées au cognac  
Foie gras poêlé, girolles, jus de bisque 38.00 €

*L*angoustines et ris de veau laqué, hibiscus  
Carotte, rhubarbe, pak choi 39.00 €

### Pour continuer

*F*ilet de Saint Pierre, calamar  
Chorizo, pâte à l'encre, fumet de seiche à l'ail rose et persil 38.00 €

*T*ournedos de saumon Bomlot  
Fenouil, anis étoilé, tomate, moutarde 32.00 €

*F*ilets de caille  
Céleri vert, Eringy, jus de rôti parfum Livèche 31.00 €

*B*ar de ligne cuit en croûte de gros sel  
Huile d'olive fruitée ou beurre au jus de coquillages 80.00 €  
(servi pour 2 personnes)

*H*omard breton et ris de veau 58.00 €  
Béarnaise de crustacés

Prix net par personne

## *Côte de Bœuf Maturée*

Mitrailles fleur de sel, mousseline aux huîtres

98.00 €  
(servi pour 2 personnes)

## *Pigeon Mesquer rôti sur le coffre*

Boudin des cuisses confites au foie gras, sauge

36.00 €

## *Le chariot de fromages affinés*

De chez Fabien Gergaud, La Fromagerie à Missillac

19.00 €

### **Desserts**

## *Figue noire, Porto*

Sablé Breton à la lavande, chocolat Manjari

16.00 €

## *Melon Charentais, fleur Jasmin*

Yaourt Grec, citron vert, sorbet

16.00 €

## *Pavioles de pêches*

Romarin, crémet Nantais de la maison Beillevaire

16.00 €

## *Crème de nougat, framboises*

Glace au miel de Brière, meringue, pistaches

16.00 €