

# La Carte

## Les Entrées :

**A**sperges et Saint-Jacques marinées  
œuf poché – vinaigrette yuzu/pomelos 20.€

**T**omate bio et tartare de thon rouge  
pétoncles justes snackées – choux-fleurs bicolore 18.€

**S**ardines en escabèche  
tomates et moelleux de chèvre frais – vinaigrette de légumes 14.€

## Les Plats :

**D**os de cabillaud à la plancha  
raviole d'épinards frais et ricotta, escargots persillés servis dans un bouillon citronnelle/galanga 24.€

**D**aurade Sébaste  
légumes provençaux grillés – vinaigrette vierge 18.€

**S**aint-Jacques, langoustines et seiches  
légumes du moment – jus au basilic 25.€

**T**ravers de canard de la « Bertonnaire » rôti  
Pain aux fruits et foie gras poêlé – betterave et jus d'agrumes 22.€

**M**agret de pigeon  
foies de volaille aux fruits / truffe d'été  
jus aux cerises 26.€

## Les Desserts :

**S**treusel abricot/fraises, crème brûlée vanille/basilic 9.€

**F**arandole d'été  
Poire/framboises/fraises, blanc manger et crème passion, croquant spéculoos, coulis de fruits 9.€

**C**oque macaron mousse pharaon/orange confite, cappuccino chocolat/café 9.€

**F**ondant au chocolat 7.€

**Prix nets – service compris**

### **Ménoc 25.€**

**(ce menu n'est pas servi le samedi soir et le dimanche)**

Moules à la crème  
citron/aneth – cake aux légumes  
ou  
Salade de melon/pamplemousse  
chèvre frais et mignon séché  
--  
Dos de lieu noir  
poêlée de courgettes – jus échalotes/herbes  
ou  
Araignée de veau  
champignons/pommes de terre – jus soja  
--  
Crème brûlée et pêche à la vanille  
Ou  
Tarte aux fruits du moment

### **Saint Savinien 35.€**

**28.€ entrée/plat ou plat/dessert**

Nem croquant au tourteau – saumon gravelax  
Pomme verte/haricots mungo  
Ou  
Sardines en escabèche  
tomates et moelleux de chèvre frais – vinaigrette de légumes  
--  
Daurade Sébaste  
légumes provençaux grillés – vinaigrette vierge  
Ou  
Tataki de bœuf mariné/grillé  
Légumes au wok – jus cacahuètes/coco  
--  
Dessert à choisir dans la carte à la prise de commande

### **Saint Hilaire 42.€**

Tomate bio et tartare de thon rouge  
pétoncles justes snackées – choux-fleurs bicolore  
Ou  
Asperges vertes et Saint-Jacques marinées  
œuf poché – vinaigrette yuzu/pomelos  
--  
Dos de cabillaud à la plancha  
raviole d'épinards frais et ricotta, escargots persillés servi dans un bouillon citronnelle/galanga  
Ou  
Magret de canard de la « Bertonnaire » rôti  
Pain aux fruits et foie gras poêlé – betterave et jus d'agrumes  
--  
Chariot de Fromage (sup.3.€)  
--  
Dessert à choisir dans la carte à la prise de commande