

## ***Pour commencer...***

<b>Couteaux de mer</b>	<i>fenouil/meringue crue/fenouil bronze</i>	28 €
<b>Salade printanière</b>	<i>mousse d'anguille fumée/pain au levain</i>	28 €
<b>Bar cru aux algues</b>	<i>artichauts/sauce d'oursins</i>	29 €
<b>Langoustines Bretonnes</b>	<i>fèves des marais/pied de veau/romarin</i>	32 €

## ***Pour suivre ...***

<b>Saumon d'Ecosse Label Rouge</b>	<i>petits pois/bouillon de pomme de terre/capucine</i>	40 €
<b>Joue de veau de Corrèze</b>	<i>pomme de terre agria/asperges vertes/marjolaine</i>	39 €
<b>Pigeon royal d'Anjou</b>	<i>betteraves crapaudine/reglisse/pomme anna</i>	45 €
<b>King crab</b>	<i>raviole/petit pois/salade</i>	46 €

La carte est disponible jusqu'à 6 convives maximum

La carte n'est pas disponible les vendredis et samedis soirs