

## Menu du MOMENT 26 €

Entrée - Plat - Salade / fromages OU Dessert  
Suppl. Trio de fromages et Desserts 4 €

## La Formule 19 €

( Du mercredi au vendredi , midi et soir)  
Entrée - Plat OU Plat - Dessert

\* \* \*

Mises en bouche

### LES ENTREES 12 €

6 Huîtres d'Isigny de chez José Jeanne

- ✓ Œuf poché, Plein air bio, rémoulade croquante, soda de concombre
- Mimosa au haddock et anchois, crémeux de poireau

### LES PLATS 20 €

Cotriade Bretonne (lotte, dorade sébaste, julienne )

Magret de canard Fermier, jus framboise badiane, choux rave, pommes Sarladaises

### LES DESSERTS 9 €

- ✓ Abricot rouge de Provence, crème légère, sorbet framboise et coulis
- ✓ Le fromage blanc lissé de la Ferme des peupliers, fraises et coulis
- ✓ Coupe de sorbets et fruits frais

---

## Menu de SAISON 37 €

Entrée - Plat - Salade / fromages OU Dessert  
Suppl. Plateau de fromages et Desserts 5 €

## La Formule 27 €

( Du mercredi au vendredi , midi et soir)  
Entrée - Plat OU Plat - Dessert

\* \* \*

Mises en bouche

### LES ENTREES 16 €

9 Huîtres d'Isigny de chez José Jeanne

- Asperges blanches, mousseline, fraîcheur de printemps, sorbet tagète
- Tartare de daurade Royale, mangue, avocat, combawa, wakamé

### LES PLATS 24 €

Carré d'agneau Irlandais, jus aux herbes fraîches, pommes de terre de Noirmoutier

Médallions de lotte, risotto aux moules, crémeux de homard

- Quasi de veau Français, coco, citron confit, patate douce, petits légumes
- ✓ Le potager dans l'assiette crème de petits pois, herbes fraîches

### LES DESSERTS 10 €

- ✓ Crémeux chocolat noir 1er Cru de Plantation « Mangaroo » sur croustillant praliné
- ✓ Baba aux fraises en sirop de Maury, sorbet
- ✓ Gratin soufflé, mangue, passion, et sa salade de fruits frais
- ✓ Variation de sorbets et fruits frais