

# LA CARTE DES SAVEURS



\* \* \*

## LES ENTREES

Gaspacho de tomate , sorbet maison tomate basilic , tomate grappe Burrata	12 €
Effeillé de melon , soupe de melon et filet de porc séché	12 €
Foie gras de canard Français Maison , chutney pomme fraise , pain au lait grillé	17 €
Tataki de thon rouge , chiffonnade de choux chinois , coulis estival	17 €
Tartine poire confite , gorgonzola , jambon sec et cerneaux de noix grillés	17 €
Pétales de st jacques , feuilles saumon fumé , sauce Norvégienne	24 €
Palette d'entrées ( foie gras maison , tataki de thon , pétales st jacques saumon fumé , soupe de melon )	24 €
Foie gras Poêlé , melon frais , sauce caline	24 €
<b>Œufs brouillés aux truffes fraiches ( 15 gr)</b>	<b>26 €</b>

## LES PLATS

Filet de Rouget barbé grillé a la Bohémienne	18 €
Araignée de cochon sauce au deux raisins	18 €
Inspiration du chef et de toute l'équipe	18 €
Filet de daurade sauce Cointreau orange	23 €
Magrets de caille coulis d'écrevisses	23 €
Faux filet Normand sauce Amarena	23 €
Trilogie de la mer snakée ( rouget , st jacques , thon rouge ) au deux sauces	28 €
Cœur de ris de veau braisé sauce Morilles Cognac	28 €
Dégustation de viandes ( caille , araignée cochon , ris de veau ) au deux sauces	28 €
<u>1/2</u> Homard Europe décortiqué duo de sauces	36 €
Homard Europe <b>entier</b> décortiqué duo de sauces	68 €

## LES DESSERTS

( Merci de les commander en début de repas )

Coupe Grecque , confit d'ananas frais , mangue fraîche citronnée , sablé Breton	9 €
Brownies maison , sorbet cassis crème anglaise	9 €
Crumble pêche abricot	9 €
Salade et plateau de fromages affinés et ses accompagnements	10 €
Nougat glacé framboise , coulis de fraise	10 €
Pavlova coco banane , chocolat chaud chantilly	10 €
Ananas Melba ( ananas frais , sorbet cassis , sorbet ananas , coulis cassis , chantilly )	10 €
Palette de dessert ( Brownies , Pavlova , crumble pêche abricot , verrine Grecque ananas )	12 €
Café Goumand ( palette de desserts + café ou thé )	14 €

Tous les plats de notre carte sont faits maison avec le maximum de produits locaux  
Afin d'éviter tout incident, signalez nous vos éventuelles allergies

ÉTÉ 2026