

# LE MENU PLAISIR

Entrée, Plat, Dessert 69€

Fromage 10€

## LES ENTREES

LANGOUSTINES DE NOS CÔTES,  
Langoustines justes saisies,  
Fèves et fondues de basilic à l'huile d'olive

L'ARAIGNEE DE MER,  
La Chair nourrie au fruit de la passion et Combawa  
Gelée de crustacés, Tuile au piment d'Espelette

FOIE GRAS DE CANARD POELE EN TRANCHE EPAISSE,  
Sauce comme un lièvre à la Royale,  
Onctueuse mousse de céleri

PATE EN CROUTE DE LA MERE HAMARD,  
Poitrine de cochon Roi Rose, Pigeon de Saint Paterne Racan,  
Foie gras, pistache et figues, Gelée de Pigeon

## LES PLATS

CIVET GOURMAND DE HOMARD BRETON,  
Homard et langoustines poêlées, Petits Légumes,  
Sauce au Vieux Vouvray légèrement épicée de Citron Vert (+5€)

SANDRE DE PECHE CONFIT,  
Pommes de terre Charlotte en robe de Blette,  
Coques et Aneth

PIGEON DE RACAN SERVI ROSE,  
Demi pigeon désossé, les suprêmes juste poêlé et cromesquis de Pigeon  
Potimarron et laque d'épices

RIS DE VEAU LAQUE AU CITRON,  
Tombée d'épinards et citron confit

## LES DESSERTS AU CHOIX A LA CARTE

Le choix du menu implique le respect de sa composition. Ce menu est servi pour l'ensemble de la table, hors enfant.

Toutes nos viandes sont d'origines Française. Nos prix sont nets.