

*-Tous les produits de la carte ont été sélectionnés avec soin par le chef,
Thomas Hubert -*

-Les entrées-

- . **Ceviche de dorade** / guacamole / bouillon du tigre / huile d'olive ...14
- . **Terrine de foie gras faite maison** / confiture maison / pain toasté ... 17
- . **Tarte fine façon pissaladière** / boudin noir rôti / tomate ,olive & roquette... 10
- . **Les 8 huîtres spéciales N°2 du Mont St Michel** / beurre / citron / vinaigre échalotte... 18
- . **Le gros artichaut Camus braisé** -Le produit, tout simplement- / vinaigrette légèrement moutardé ... 11
- . **Velouté de courge de Nice & butternut** / dés de foie gras poêlés / croûtons ... 11

-Les plats-

- . **Retour de pêche cuit à la plancha** / purée d'artichaut au miel / fenouils, courgettes & carottes sautés / réduction de soupe de poissons ... 25
- . **Noix de St Jacques de Noirmoutier poêlées** / purée de patate douce / châtaignes & jus de viande réduit... 28
- . **La volaille du haut Pays cuite en cocotte façon grand-mère** / pommes de terre grenailles & cèpes sautés... 25
- . **Gigot d'agneau rôti** / caviar d'aubergine / carottes fanes sautées / xawash / jus de viande réduit ... 26
- . **Les risottos Carnarolli : (2 choix)**
 - ✦ Cèpes & girolles rôtis / Pancetta grillée / jus réduit ... 23
 - ✦ La courge de Nice & noisettes / copeaux de parmesan / jus de viande réduit... 18

Le menu dégustation, surprise ! - Le soir -
En 5 services, selon l'inspiration du chef
- pour l'ensemble de la table
- ... 59.00€/pers ...

Bon Appétit à Tous !!!!
indiqués sont en Euros)

(Service et Taxes inclus, Tous les prix