

**LES ENTREES**

- Tarama tapenade anchoïade batonnets de crudités -toasts 9  
**Fondue de raclette au lait cru en poêlon 13** **Viande de bœuf des Grisons 10**  
**Le foie gras de canard au confit d'oignons 20**  
 Saumon fumé de Norvège toasts crème fraîche et oignons 20  
 Crevettes roses aux pamplemousses frais 9  
 Escalopines de foie gras fondues aux cèpes 20  
**Os à moelle pain toasté 8**  
**Poêlée de cèpes au persil 15**  
 Filets de hareng fumé pommes à l'huile 9  
 Soupe de poissons de roche , rouille, petits croûtons ,rapé 11

**LES SALADES****roquette, laitue, romaine, endives, pousses d'épinards, cresson**

- Nature ou aux oignons 8 au roquefort et noix ou au parmesan 9  
 Chèvre de Chavignol rôti au thym toastines huile d'olive bio 10  
 Frisée fine aux lardons, œuf poché petits croûtons 9  
 Haricots verts frais extra vinaigrette au tamari 12  
**Crabe Royal macédoine de légumes 28**  
 Lentilles du Puy bio tièdes émincé d'oignons 6  
 Cresson betteraves huile de noisette 9

**LES ŒUFS**

- avec lardons et pommes sautées 10 avec des cèpes poêlés au persil 14  
 à la truffe noire d'hiver pour 2 pers 56 à la tomate et basilic frais 12

**LES LEGUMES frais**

- Assiette végétarienne aux céréales bio 14** Haricots verts extra fins 12  
 Assiette de légumes verts 11 Epinards en branches 8

**LES HUITRES DE CHEZ GILLARDEAU**

- Les 3 spéciales papillons n°5 8** **Les 3 spéciales n°3 10**  
**Les 3 fines de claires n°2 6** **Les 3 spéciales n°2 12**  
**Les 6 Praires crues 14 farcies 16**

**LES POISSONS selon arrivage du jour**

changement de garniture: haricots verts frais extra ou épinards en branche minute 3

- Espadon doré à l'huile d'olive purée 21**  
**Filet de Thon au poivre pommes frites 23**  
**Turbot de Noirmoutier vapeur riz mini ratatouille 32**  
**Raie au beurre noisette et câpres rates en 3 façons 23**  
**Haddock, œuf poché, beurre blanc, purée maison ou lentilles du Puy 22**  
**Daurade Royale ou Saumon de Norvège poêlé beurre citronné 20**  
 Noix de **St Jacques** et **Gambas** tomates fraîches riz bio 27  
**Sole meunière petits légumes frais 33**  
**Cabillaud vapeur ou meunière rates de Vendée 22**

**LES VIANDES****servies avec frites purée maison ou pommes sautées**

changement de garniture: haricots verts frais extra ou épinards en branche minute 3

- L' Entrecôte 300 grs 23** **Tartare ou aller retour 18**  
**Pièce de boeuf émincée 22** **Filet de bœuf 26** au fondant morilles + 5  
**Filet de canard doré au miel ou sauce poivre vert 20**  
**Noisettes d'agneau de Lozère pommes sautées à la graisse d'oie 26**  
**Foie de veau de lait poêlé salade ou purée maison 24**  
**Rognon de veau rissolé entier nature ou à la graine de moutarde 23**  
**Ris de veau aux morilles 32**

**LES PLATS**

- Pot au feu os à moelle aux légumes cuits au bouillon 22**  
**Curry de poulet et de légumes au chutney et riz aux lentilles 18**  
**Blanquette de veau à l'ancienne riz 20**  
**Andouillette du père Duval AAAAA nature ou moutarde 18**  
**Confit de canard pommes sarladaises 19**

**LES FRUITS DE MER**

- Langouste ou Homard de Bretagne selon cours**  
**Bulots mayonnaise 9** **Grosses Langoustines au cours**  
**Crevettes roses de Madagascar 14**