

### LES PLANCHES APERITIVES

Planche charcuterie .....	12,50€
Planche mixte .....	16,50€
Charcuterie et fromages	



### COTÉ ENTRÉES

Oeuf du Bis pané au charbon noir.....	7,00€
crème de chou-fleur et au lard fumé	
Camembert rôti aux épices et à l'ail.....	9,50€
Terrine de foies de volailles maison.....	8,00€
Carpaccio de cabillaud.....	14,00€
À la mangue et fruit de la passion	

### COTÉ PLATS

Risotto végétarien et son pesto.....	16€
Légumes de saison	
Burger Gourmand (150 gr).....	18€
viande de boeuf française, lard, compotée d'oignons, sauce welsh, frites et salade	
Côte de cochon (200 gr).....	19€
« Abotia » Pays Basque, cuite à basse température, aux piments d'espelette, purée de pomme de terre	
Faux filet du Limousin (250 gr).....	21€
Sauce poivre, frites maison	
Filet de lieu jaune (160 gr).....	22€
Légumes de saison, beurre aux agrumes	

### COTÉ DESSERTS

Fondant au chocolat.....	8,00€
Accompagné d'une glace vanille	
Profiteroles.....	8,50€
Au caramel beurre salé	
Citron en trompe l'oeil.....	9,00€
Ganache citron jaune et vert, gelée de basilic, coque chocolat blanc	
Crème brûlée à la pistache.....	9,00€
Café gourmand.....	9,50€
Assortiments de mignardises	
Thé gourmand.....	10,50€
Assortiments de mignardises	
Assiette de Fromage.....	9,00€
Lait Près Vert - Guérande/La Baule	
1 boule de glace/sorbet.....	2,50€
2 boules de glace/sorbet.....	4,00€
3 boules de glace/sorbet.....	5,00€
Supplément chantilly.....	2,00€

