

## OUVERTURES GOURMANDES

Huîtres fines « <i>Pattedoie</i> » n°3 – Marennes Oléron :	
3 pièces / 6 pièces / 9 pièces	6 € / 12 € / 17 €
Houmous de pois chiche à la truffe du Périgord et radis	10 €
Planche de charcuterie, cochon noir du Périgord de la « Ferme des Acacias »	14 €
Gravlax de bar de ligne à la betterave, crème de thé algues et citrons et confit de citron noir	14 €

## ENTREES

Ceviche d'aiglefin, leche de tigre coco gingembre et épices, avocat, radis, huile de piments doux du Jardin de la Josière	13 €
Poêlée de couteaux au beurre à l'ail des ours	13 €
Œuf bio mayonnaise à la truffe du Périgord, crumble de saucisse de Morteau	12 €

## PLATS

Tendre tentacules d'encornet rouge, crème de chorizo Bellota et oignons confits au soja, semoule au thym, petits légumes de saison	26 €
Pêche de la nuit sur peau, crème d'échalotes au safran fumé, légumes de saison vapeur, semoule de sarrasin au beurre salé	25 €
Mijoté de veau au citron algues et crème de poireaux, purée au beurre salé	25 €

## DESSERTS

Assiette de fromages de la Ferme de <i>Mam'Adiza</i>	11 €
Millefeuille renversé à la crème de patate douce violette au pandan et pistaches torréfiée	9 €
Palet breton, pommes confites, coulis au Calvados, glace maison au lait	9 €
Brioche retrouvée au caramel beurre fleur de sel et glace maison vanille à la crème fermière <i>Mam'Adiza</i> , au poivre maceron d'oléron	9 €

*Prix nets, service inclus*  
*La liste des allergènes est disponible sur demande*  
*Notre carte peut varier selon les arrivages du moment*