



Marlène vous propose **La Carte**

LES ENTRÉES

Gaspacho de tomates aux herbes fraîches Concombre bio, émulsion de mozzarella di bufala	25.00€
Tartare de saumon label rouge, voile d'agrumes Avocat et huile de sésame et soja, tuile croustillante au parmesan	26.00€
Crevettes sauvages Petits pois dans tous ses états à la menthe fraîche Fraîcheur de lait de coco au curry & citron vert	30.00€
Création végétarienne, produits du marché sur commande	22.00€



MER & TERRE

La mer

Dorade sébaste sauvage cuite au beurre noisette, émulsion livèche-basilic Collection de courgettes jaune et vertes, condiment citron Tuile croustillante au piment d'Espelette	36.00€
--	--------

Médaille de lotte rôtie beurre au piment d'Espelette, sauce américaine Brocoli, chou-fleur et fèves bio	38.00€
--	--------

La terre

Le veau fermier du Limousin élevé sous la mère, sélectionné par M. Serange Jus aux champignons du moment - Jeunes carottes glacées, mousseline de carotte	39.00€
--	--------

Magret de canard rôti, jus au miel et vieux balsamique Pommes de terre de Noirmoutier, caviar d'aubergine, fenouil bio à l'orange	35.00€
--	--------



FROMAGES Fromages frais et affinés

L'assiette de fromages préparés, sorbet aux herbes fraîches	15.00€
Faisselle de Fromage Blanc à la crème	8.00€



DESSERTS

Comme un Saint-Honoré, crème légère à la vanille de Bourbon Tuile Croustillante, crème glacée au nougat	15.00€
Tarte fine au chocolat, crémeux au café bio, Amaretto Villa Cardea, crème au café	14.00€
Soupe de fraises au basilic - Panna cotta à la pistache Sablé à la vanille de Bourbon - Sorbet fraise	14.00€

Viandes provenance France & UE
Prix nets par personne boissons non comprises

