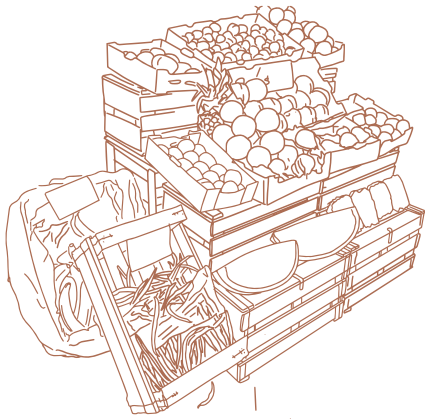


# NOTRE CARTE

Désormais, profitez de notre carte de restauration le soir également, du jeudi au samedi !



## La Cave à Fromages

Saint-marcellin (demi)	4 €
Saint-marcellin (entier)	8 €

## Le Comptoir Sucré

Coulis de fraises, merinngue	6 €
Baba au rhum	8 €
Cœur coulant au chocolat	7 €
Glace 2 boules (vanille/fraise/chocolat)	7 €

## Les plats sur commande

Minimum 48 heures à l'avance

Cochon de lait farci	Sur demande
Pâté en croute maison	Sur demande
Gigot d'agneau de 7 heures	180 - 260 €
Côte de bœuf maturée	dès 130 €/ kg
Bar ou dorade royale en croute de sel	Sur demande

## La Carte des Entrées

Œufs mimosa comme une gribiche	7 €
Gravlax de saumon maison, mousse d'aneth	12 €
Crevettes, bouillon thaï, coriandre	10 €
Tartare de saumon maison	12 €
Tataki de bœuf ②, julienne de carottes	14 €
Pâté en croute maison (canard, porc, veau, foie gras) ①	18 €

## Le Banc de l'Ecailler (le week-end uniquement)

Huîtres Spéciale de Claires N°3 (Marennes d'Oléron)	x 6 : 12 € / x 12 : 22 €
Huîtres Spéciale Isigny N°3 (Normandie)	x 6 : 15 € / x 12 : 28 €
Crevettes roses Perle de Corail & mayonnaise maison	x 5 : 12 €

## Cuisine à Partager

Cordon bleu géant ①, frites maison	8 PERS. 170€
------------------------------------	--------------

## La Carte des Plats

Pavé de saumon aux agrumes, riz basmati	23 €
Tomates farcies (porc/veau) ①, riz basmati	21 €
Légumes du marché façon ratatouille, œuf poché	19 €
Lasagne bolognaise maison (bœuf/porc/veau) ①, salade verte	19 €
Travers de porc régional caramélisé ①, frites maison	23 €
Onglet de bœuf ②, sauce au poivre, frites maison	24 €

Origine des viandes : ① France ② U.E. ③ U.K.