

## Pour commencer

### **Le carpaccio 18€**

*Poisson cru et fumé, avocat, crevette, fleurs du jardin, agrumes marinés.*

### **Le foie gras 20€**

*Croustillant de banane et gingembre, foie gras poêlé, coulis de poivron rouge.*

### **Le velouté 16€**

*Crèmeux de champignons de Martinique, capuccino de foie gras, croustillant de canard confit.*

### **La salade 14€**

*Magret de canard fumé, fromage chaud, jeunes pousses, légumes crus, tomate confite, croûtons à l'ail, vinaigrette au sésame grillé.*

### **Le lambi 18€**

*Raviole de lambi au curry, douceur de giraumon, écume de piment doux.*

### **La planche 22€**

*Assortiment de charcuteries et fromages*

## Continuons

### **Le canard 32€**

*Magret farci au foie gras et fruits secs, carotte et banane, pétales d'oignon rouge, sauce à l'orange miel.*

### **Le bœuf 39€**

*Filet façon Rossini, christophine en deux textures, champignon farci, jus à la truffe.*

### **L'agneau 30€**

*Souris boucanée cuisinée comme un parmentier, patate douce, herbes pilées, ail confit, jus corsé.*

### **Le thon 30€**

*Thon mi cuit en croûte de manioc, pomme de terre aux herbes, tomate et courgette, vinaigrette exotique.*

### **Le poisson 32€**

*Poisson du jour au zeste d'agrumes et crevette flambée, fondue de poireaux, igname pakala, sauce au curcuma.*

### **Le tartare 28€**

*Poisson du jour, salade et poêlée de légumes croquants.*

## Tout en douceur

### **Le chocolat 14€**

*Mousse au chocolat, glaçage croquant, crèmeux café, caramel au beurre salé.*

### **La mangue 14€**

*Délice coco et Mangot Bassignac, sablé breton, coulis passion.*

### **Le fruit 11€**

*Fraîcheur pomme, kiwi, ananas, gelée de menthe, sorbet exotique, marmelade, chips.*

### **Le gourmand 12€**

*Assortiment des desserts de la carte, accompagné de sa boisson chaude.*

## Formule midi 40€

### **Entrée**

*Assiette fraîcheur.*

### **Plat**

*Viande ou poisson, et son accompagnement.*

### **Dessert**

*Douceur du jour.*

### **Accompagné de son verre de vin ou son détox du jour.**

*Le Chef prend soin de sélectionner des produits frais et des poissons pêchés localement. Toutes nos productions sont faites maison.*

*Prix nets, service compris. Les cartes bancaires, American Express, espèces et chèques vacances sont acceptés.*

*(\*bœuf : origine France, Amérique du sud ou CE, en fonction des arrivages)*