Apéritif :

Planche cocktail : 6.50€ / pers
(Composée de 4 pièces / pers)

- Tataki de patate douce au sésame revisité en sucette
- Sablé confit d'oignons rouges et billes de foie gras
- Boudin blanc rôti, crumble de chorizo et noisette
- Conchiglioni farci à la rillette de crabe, œufs de la mer

Entrées froides :

- Mi-cuit de foie gras, confiture de figues et briochette dorée.....12.60€
- Gravlax de saumon, chapelure de noix de coco et citron vert, crème au yuzu...10.20€
- Fraîcheur de St Jacques en feuille de bananier, méli-mélo de légumes à la mangue et coriandre.....11.20€
- Tataki de thon rouge, crème de petits pois à la menthe, crumble de chorizo.....10.50€
- Carpaccio de magret de canard à l'orange et mini-maïs, sauce aigre douce.....10.00€
- Tarte fine aux légumes rôtis, chèvre frais et thym **(végétarien)**.....9.90€

Entrées chaudes :

- Coquille St Jacques.....7.50€
- Cassolette de St Jacques et gambas sauce thermidor.....12.30€
- Cassolette de merlu façon marinière et légumes d'hiver.....10.80€