



MENU



Notre chef **JULIEN FOSSÉ**
élabore la totalité de cette carte avec des produits frais
et le tout « FAIT MAISON »

MENU du CAPITAINE 25,50€

Entrée + Plat + Dessert

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert **22,50€**

Entrées

Velouté de carottes
et sa chantilly au cumin

Aumonière
à la Saumuroise

Plats

Filet de poulet
à l'échalotte

Blanquette de la mer

Filet de bœuf
à la fleur de sel
(supplément 5€)

Dessert

Tarte fine aux pommes

Crème brûlée
A la vanille de Papouasie

Duo de fromages affinés

Nos plats sont accompagnés : écrasé de pomme de terre saveur d'antan et cannelé aux champignons

MENU de l'AMIRAL 35,50€

Entrée + Plat + Dessert

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert **29,50€**

Entrées

Cassiolette de
St Jacques brisées
fondue de poireaux

Marmiton de ris de veau
à la forêtière

Plats

Filet de dorade royale
Beurre citron

Parmentier de bœuf
confit 10 heures

Filet de bœuf
à la fleur de sel

Dessert

Crêpes « Suzette »

Financier et ses ganaches
au 2 chocolats

Duo de fromages affinés

Nos plats sont accompagnés : écrasé de pomme de terre saveur d'antan et cannelé aux champignons

MENU du petit MATELOT 14,50€

Plats végétariens sur demande
Toutes nos viandes sont d'origine française