



## Nos Viandes

### Nos Entrées

<b>12 Huîtres Creuses de Cancale</b> (12 oysters from Cancale)	20,00 €
<b>6 Huîtres Creuses de Cancale</b> (6 oysters from Cancale)	11,00 €
<b>Escalopes de Foie Gras poêlées</b> (Foie Gras)	17,00 €
<b>Foie Gras maison et son Chutney</b> (Home made liver of fattened duck with chutney)	17,00 €

### Les Saint Jacques

<b>Grillées au Lard Fumé</b> (Grilled with smoked pork)	20,00 €
--	---------

### Nos Poissons

<b>Filet de Saint-Pierre au Fumet d'Étrilles sur Petits Légumes</b> (John Dory with crab sauce)	26,50 €
<b>Sole « Belle Meunière »</b> (350 à 400 grs) (Sole meunière)	30,00 €
<b>½ Homard bleu grillé</b> (Half roasted blue lobster)	28,00 €
<b>Filet de Bar de Ligne aux Beurre d'Algues et flan de Topinambour</b> (Sea bassfilet in the butter of seaweeds)	24,00 €

<b>Poêlée de ris de veau aux langoustines aux légumes de saison</b> (Medallion of Calf sweetbreads and crayfish on crunchy vegetables)	26,00 €
--	---------

<b>Le Véritable Châteaubriant (filet de bœuf grillé)</b> (Filet of beef)	24,70 €
---	---------

<b>Suprême de canette sur Galette de Sarrazin</b> (Supreme of Duckling on Pancake of Sarrazin)	17,00 €
---	---------

<b><u>Le Plateau de Fromages du Terroir</u></b>	7,50 €
---	--------

### Les Suggestions Gourmandes

<b>Tarte Fine aux Pommes</b> (Fine Apples Tart)	8,50 €
--	--------

<b>Moelleux au Chocolat, Sorbet citron vert basilic</b> (Chocolate Cake)	8,50 €
---	--------

<b>Croustillant aux Pommes Caramel au beurre salé</b> (Apple in Pastry)	8,50 €
--	--------

<b>Nougat Glacé, coulis de Framboises</b> (Nougat ice cream, Raspberry)	8,50€
--	-------