



Tous les goûts pour bien vivre

Fruits de Mer, plaisir iodé

Huîtres « Les Viviers de Carnac » N°3 par 9 ou 12	19/26
Assiette de crevettes, 9 pièces	23
Assiette de langoustines, 9 pièces	37
Plateau de fruits de mer (avec supplément homard) par personne	58/80

Entrées

Tomate de pleine terre dans tous ses états, mozzarella di Buffala	15
Foie Gras de Canard mi cuit, chutney de fruits exotiques, pain de campagne	16
Chair de Crabe et guacamole d'avocat, huile de pavot et baies roses	17
Carpaccio de Bar aux agrumes et algues, cheveux d'ange de légumes	18
Méli-Mélo de Crevettes bouquet, sucrones, œuf de caille et sauce mangue	19

Plats Principaux

Tajine de Légumes au citron confit et artichaut	23
Blanquette de Lieu noir et coquillages, légumes parfumés à l'estragon	23
Filet de Daurade poêlée, mijoté de légumes du Sud aux senteurs d'orient	25
Retour de Criée selon le marché du Chef	26
½ Homard bleu cuit dans sa carapace, risotto et bisque à l'estragon	36
Suprême de Volaille fermière, risotto aux champignons et sauce poulette	26
Pavé de faux filet au beurre de sarrasin, Grenailles et sauce diable	34

Fromage et Desserts

Assiette de fromages, petite salade	15
Assortiment de fruits frais et son infusion	10
Traou Mad à la fraise et à la vanille, gel citron basilic	12
Tiramisu du Café Clara	12

Un menu du jour vous est également proposé au dîner

Carte sous réserve de modifications selon arrivages et produits saisonniers