

# Marée et terroir

## Nos poissons ☰

\* Le pavé de maigre en papillote, farandole de carottes et bouillon épicé aux agrumes..... 19.00 €

*Un tronçon de filet de maigre (pêche ANE), cuit en papillote avec des variétés de carottes différentes dans un bouillon d'agrumes et d'épices.*

\* Les noix de Saint-Jacques aux graines de sésame et à la vinaigrette au chocolat..... 23.00 €

*Des noix de Saint-Jacques poêlées et enrobées de graines de sésame torrifiées, servi avec des petits légumes frais et accompagnées d'une vinaigrette au chocolat.*

## Nos viandes ☰

\* Les ris de veau aux cèpes..... 24.00 €

*Des ris de veau poêlés, servis avec une sauce au chardonnay et aux cèpes, accompagnés de cèpes.*

\* Le tajine de canard aux fruits secs et aux légumes..... 17.50 €

*Un sauté de canard (origine Sud-ouest France) cuit en tajine avec des noisettes, amandes et abricots secs dans son jus de cuisson au cumin, et accompagné de légumes (navet, pommes de terre, ...)*

\* Le carré de porcelet au chutney d'ananas et son riz basmati..... 17.50 €

*Un carré de porcelet cuit au four, servi avec du riz basmati et accompagné d'un chutney d'ananas et de raisin (légèrement épicé).*

## Nos classiques ☰

\* L'omelette (03 œufs battus, servis nature ou garnis de fromage râpé ou d'épaule cuite de porc)..... 8.50 €

\* La sole meunière (Pêchée en Atlantique Nord-est, poêlée, servie avec un beurre fondu)..... 22.00 €

\* Le faux-filet de bœuf (Pièce de bœuf d'origine France, race à viande de 250 grammes environ\*)..... 18.00 €

\* Le filet de bœuf (Pièce de bœuf d'origine France, race à viande de 200 grammes environ\*)..... 24.00 €

\* Le magret de canard (Poêlé, magret entier origine France\*)..... 16.50 €

\* sauce au poivre vert, au bleu d'auvergne, aux échalotes confites ou vinaigrette à l'orange.