

## Suggestions du jour

Oursin d'Islande 5.5 € pièce

Noix de Saint-Jacques en coquille marinées au pistou et parmesan 16 €

Œuf brouillé à la truffe fraîche noire de Touraine (*melanum sporum*) 15 €

Filet de turbot poêlé, jus à la truffe noire de Touraine (Melanum Sporum), macaroni 38 €

Aile de raie poêlé aux câpres Liliput et piments Piquillos, purée de pommes de terre Agria 20 €

Colimaçons de sole aux noix de coquilles Saint-Jacques, sauce cresson 34 €

Filet de bar en feuille de bananier, tomates et courgettes concassées, huile vanillée 28 €

Epaisse côte de veau cuite au sautoir, jus simple, purée Agria 32 €

Verre de Magnum de Chablis, Domaine Sainte Claire, Vieilles Vignes 2000 9 €

Verre de Château Lacoste 2006, Anjou rouge 6 €

### Vin du mois

#### Bourgogne Blanc

Côte de Beaune 2010, Joseph Drouhin 49 €

### Champagne du mois

De Venoge, Blanc de Noirs Réserve 69 €

## Poissons sauvages et crustacés

Bar de pêche grillé pour 2 personnes, sauce mousseline	76 €
Tronçon de turbot d'élevage grillé ou vapeur, sauce mousseline	45 €
Saint-Pierre rôti entier pour deux personnes, meunière d'herbes	89 €
Sole de petit bateau (environ 450grs) grillée ou meunière pour 1 personne	54 €
Quenelles de brochet « Daru », coulis de crustacés (2 pièces)	22 €
Fricassée de homard Breton et Saint-Jacques Normande au jus de carapace pilée	49 €
Homard Breton rôti entier, beurre de corail et basilic	63 €
Noix de coquilles Saint-Jacques, purée de patate douce, beurre mousseux aux herbes fines et grenade	29 €

## Viande

Entrecôte de bœuf assaisonnée de poivre concassé et fleur de sel, sauce Béarnaise et gratin dauphinois	24 €
--	------

## Légumes du moment

Purée de pommes de terre Agria  
Haricots verts, pois gourmands et fèves aux oignons nouveaux  
Gratin Dauphinois

Origine de la viande : Hollande