

beau boucot

LIEU DE VIN
ET COQUILLAGES

MENU* entrée, plat, dessert 35

**Selon la sélection du Chef.*

DE CHAIR ET D'IODE

SEUL OU À PARTAGER

Selon arrivage

Huîtres de Bourgneuf (la pièce)	2
Huîtres Gillardeau N°3 (la pièce)	4
Palourdes au citron (250 g)	16
Praires gratinées (7 pièces)	15
Bulots Mayonnaise (250 g)	12
Sardines à la flamme et piquillos (8 filets)	12
Rillettes de poisson	11
Houmous à l'huile de noisette	8
Le jambonneau de Laurent	14

Desserts pensés par Le Chef Pâtissier Jérémie Bousseau

Prix service compris

Origine des viandes bovines et volailles : France

(1) Bouteille de 1 litre

À MANGER

ENTRÉES

Poireaux de Juliette, kiwi et wasabi	12
Thon rouge de nos côtes façon vitello tonnato	15
Oeuf parfait à la crème de haddock	14
Saint Jacques rôties, noisette et maïs	15

PLATS

Ravioles de crustacés à l'huile de sureau	22
Raie rôtie, beurre de câpres	21
Truite fumée par Laurent, sauce condimentée	23
Lieu étuvé, fenouil et cotriade	24
Poitrine de porc, jus à l'huile de courges	26

Accompagnements au choix :
Céleri rave, émulsion moutardée
Poireaux parfumés au curry
Pommes dauphines sauce tartare
Coeur de sucrine, noisette et parmesan

NOS FROMAGES 9

DESSERTS

Tartelette myrtilles, chantilly à la sauge	10
Mousse chocolat au lait, crémeux caramel	10
Crème aux amandes, confiture de cerise noire	10
Notre assiette glacée : violette, griotte, bulgare, framboise et sablé breton	10

MENU ENFANT

Petite faim	10
Grande faim	16

À BOIRE

SÉLECTION DE VINS

12 cl 75 cl

BLANCS

Muscadet - Bonnet Huteau "Les Bonnets Blancs" - 2023 - <i>Minéral</i>	6	35
Vouvray - Le Facteur Su'le Velo "Le Facteur Su'Le Velo" - 2023 - <i>Fruité</i>	7	45
Vin de France - Mas Del Périé "Nectar des Dieux" - 2023 - <i>Aromatique</i>	7	45 ¹
Coteaux de l'Aubance - D. du Matin Calme 2022 - <i>Moelleux</i>	7	40

ROSÉS

Vin de Corse - D. Clos Venturi "1769" - 2023 - <i>Frais</i>	8	48
--	---	----

ROUGES

Saumur Champigny - D. Antoine Sanzay "Paterne" - 2022 - <i>Souple</i>	7	45
Crozes Hermitage Rouge - E. Darnaud "Les 3 Chênes" - 2021 - <i>Croquant</i>	10	60

BULLES

Méthode traditionnelle - D. Jo Landron "Atmosphère" - <i>Floral</i>	7	45
Champagne Blanc - Billecart Salmon "Brut Réserve" - <i>Salin</i>	18	105

Sélection complète à retrouver sur notre Carte des Vins.

EAUX MICRO FILTRÉES

Plate	1
Gazeuse	1.5

