

## Entrées

- Cocotte Lutée de Saint Jacques et Girolles aux Senteurs de Truffes 32 €
- Ravioli de Chair de Tourteau à l'Estragon et Jus de Crustacés 28 €
- Foie Gras de Canard Poêlé dans son Consommé 30 €
- Tarte Soufflée aux Gambas et Crème de Cresson 28 €
- Cannelloni de Saumon Fumé par nos soins, au Chèvre frais et fines herbes 22 €
- Terrine de Foie Gras de Canard, Confit de Tomates au Poivre Sarawak 22 €
- Velouté d'Etrilles et « Morgat » Farcie aux Condiments 22 €
- Les 12 huîtres du golfe, Mr Jegat, ostréiculteur Arradon 18 €

## Viandes

- Filet du Limousin « Le Dru » et sa Mitonnée de Queue de Bœuf au vin rouge 32 €
- Assiette de Pot-au-feu de Bœuf « Les Vénètes » 28 €
- Pigeonneau de St Anne, Mr Théraud, farci au vert de blette et sa côte au jus 30 €

## Desserts

- Assiette Gourmande des Vénètes 15 € \*
- Soufflé Chaud au Rhum Vanillé 13 € \*
- Pastilla Fondante au Gianduja 13 € \*
- Truffes Glacées à la Crème de Marron Vanillée 13 €
- Demi-sphère en Cappucino 13 €
- Auréole d'Ananas à la Mousse Ivoire 13 €

\*A commander en début de repas

Nous travaillons exclusivement des produits frais et non d'élevage. Et nous préférons manquer momentanément d'un produit de notre carte plutôt que de vous offrir une qualité inférieure qui risquerait de vous déplaire.

Merci de votre compréhension