

# Huitres

<i>Tomates d'antan, burrata,</i> <i>huile basilic, crème de vinaigre balsamique et framboise</i>	12,50€
<i>Carpaccio de saumon,</i> <i>mariné aux citrons , gel de mangue et mangue fraiche.</i>	12,50€
<i>Magret de canard mariné en tataki,</i> <i>betterave au miel, gelée de pomme granny smith,</i> <i>réduction de betterave au porto.</i>	17,50€
<i>Assiette de charcuterie,</i> <i>Saucisson bellota, pancetta, andouille de Guéméné, jambon Serrano .</i>	17 €
<i>Carpaccio de boeuf,</i> <i>marinade basilic, pignons de pin, billes de mozzarella,</i> <i>roquette, chocolat fumé et piment d'espelette .</i>	14,50€
<i>File-cuit de thon en sashimi,</i> <i>Poireaux, sauce aigre douce, yuzu, huile de poireaux.</i>	18€
<i>Escargots de Bourgogne, beurre aillé.</i>	
<i>Les 6</i>	11€
<i>Les 12</i>	19€
<i>Les huitres n°3</i>	
<i>Les 6</i>	12€
<i>Les 9</i>	17€
<i>Les 12</i>	22€
<i>Assiette de fruits de mer</i> <i>3 huitres, 4 crevettes, 100g de bulots, 3 langoustines</i>	22€
<i>Crevettes roses de Madagascar</i>	18,50€
<i>Bulots 200g</i>	9,50€
<i>Langoustines</i>	
<i>Les 6</i>	13€
<i>Les 12</i>	24€

