

Desserts



Baba Savarin au Rhum arrangé de Martinique

9
€



La Verrine de Fruits d'Automne

8
€



La Tarte au Chocolat, ganache au poivre Sichuan

8
€



Café ou thé gourmand

8
€

Main Course



le bar sauvage

19
€

Entree



Le Coeur de Laitue Huile d'Olive Grand Cru, citron, Fleur de Sel, Parmesan

8
€



Le Velouté de Cèpes au Foie Gras Poêlé

17
€



Les Palourdes du Croisic farcies (6 pièces)

10
€



La Belle Assiette de Saumon Sauvage

17
€



Huîtres creuses de Mesquer (6 pièces)

12
€

Non classé



Le Filet de bœuf Charolais en Châteaubriant

24
€



Le Carré d'agneau de Quercy

29
€



Le Ris de Veau Français

27
€



Le Canard croisé Colvert et Kaki de Challans, maison Burgaud

25
€



La Saint-Jacques Caviar (servi pour 2 personnes) Saint-Jacques de Plongée, Caviar de Neuvic 10g, Huile d'Olive Grand Cru

65
€



Le Homard Bleu En Bellevue tout simplement

39
€



Le dos de Cabillaud pleine mer Nacré, Beurre Nantais, Écrasé de pommes de terre et Légumes croquants

24
€



Le Turbot Sauvage Croustillant de Risotto au Parmigiano, sauce Hollandaise

35
€



Le Bar signature Voile d'Or

28
€