

LA CARTE



LES ENTREES

Foie Gras de Canard poché au champagne épicé, réduction ananas, pain châtaigne	22 €
Noix de Saint Jacques en crouste de pistache, carottes fanes à la vanille, espuma citron et vanille	21 €
Ballottine de Saumon bio, topinambour confit à l'huile de noisette, buratina fumée, réduction d'agrumes	17 €
Cannelloni de viande de Bœuf, chutney poireau et papaye, velouté de potiron, chocolat fumé	16 €
12 huitres creuses de Cancale N° 3	18 €
9 huitres creuses de Cancale N° 3	13 €
6 huitres creuses de Cancale N° 3	9 €

LES POISSONS

Suggestion du Chef	23 €
Noix de Saint Jacques, émulsion hélianti et amande, nage montée à l'huile de truffe, chips de riz	23 €
Lieu Jaune, condiment châtaigne, butternut confit, maki de Haddock et blettes	15 €

LES VIANDES

Ris de veau laqué Timut, autour de la betterave, meringue éphémère	31 €
Pavé de Cerf, rizotto de petits épeautres saveur tajine, grué de cacao, suc de clémentine	23 €
Carré de porcelet, raviole végétale, choux fleurs marâcher braisés au curry, baie de goji	17 €

LES FROMAGES

Assiette des 3 fromages affinés, mesclun	6 €
Fourme d'Ambert rôtie, pain aux noix, chutney d'abricots secs aux piments	6 €

LES DESSERTS

Tarte chocolat soufflée, caramel de Yuko, sorbet orange sanguine	11 €
Pomme gelée, marmelade citron et bergamote, coque de meringue, brunoise pomme verte, sorbet citron	10 €
Mini poires pochées au vin rouge épicé, chutney litchi, chips de poire, sorbet litchi pamplemousse	10 €
Sablé breton châtaigne, crème de marron, cerfeuil tubéreux confit, glace châtaigne	9 €
Tarte fine aux pommes, caramel beurre salé, sorbet cidre	8 €
Café Nespresso gourmand	8 €

Tous nos prix sont annoncés "taxes et service compris"

Nos approvisionnements dépendent des arrivages du marché.

Nous vous remercions de bien vouloir nous excuser de l'absence momentanée de certains produits.