

LA CARTE



LES ENTREES

Foie Gras de Canard, popcorn caramélisé, chutney mangue-passion, brioche au beurre	22 €
Langoustines poêlées, pesto, échalote au sel et bisque de chantilly	21 €
Gravlax de maigre, condiments de légumes du soleil, chantilly lard fumé, coulis de poivrons	17 €
Pata Négra en chiffonnade, tartare de tomates, tuile parmesan, sorbet tomate	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 €
Turbot au beurre mélangé, asperges vertes dans l'esprit d'un mimosa, maraichère de légumes	23 €
Lotte en tempura, escabèche moderne, ricotta, tapenade bretonne	15 €

LES VIANDES

Ris de veau doré, polenta blanche au mascarpone et thé Matcha, pétales d'oignons rouges au cassis	31 €
Demi-pigeonneau élevé aux graines de lin, houmous de petits pois à la française, jus de cerise et râpé de tome	23 €
Suprême de pintade "label rouge", garniture d'un vitello tonnato, poulpe grillé	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

Soufflé du moment et son sorbet	11 €
Entremet chocolat autour de la framboise et du poivron	10 €
Comme un fraisier, rhubarbe pochée à la sangria, meringue éphémère, sorbet sangria	10 €
Tarte citron revisitée au combava, gelée lemon curd, sorbet mojito	9 €
Palette de sorbets et fruits de saison	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 au marché.

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