

A la Carte

A Partager (ou pas !)

Jambon Ibérique	18,00€
Focaccia à la Tomate cœur de bœuf / Poudre d'origan	
Poulpe mariné	18,00€
Sauce vierge / Concombre / Poivron / Jalapeño	
Foie gras de Canard au naturel	18,00€
Confit à la Myrtille sauvage et Ail noir	

Nos Entrées

Croque monsieur à la chair de Homard	24,00€
Coulis de Tomates cerises / Ketchup / Cappuccino de Homard et Burrata	
Tache noire de Bœuf et Thon rouge en tartare ..	22,00€
Pain Bao / Voile de Ponzu au citron vert / Crème d'Avocat / Huître végétale	
Moules de Zélande en persillade	22,00€
Jeunes pousses d'Epinard / Siphon de Pomme de terre / Jambon Serrano 24 mois d'affinage	
Ris de veau doré au beurre.....	26,00€
Piquillos / Figs / Basilic / Tagète / Cacahuètes	
Salade Liégeoise de Pigeonneau	24,00€
Haricots verts / Poitrine de Porc confite et fumée / Vinaigrette au Xérès	

Une Entrée servie en Plat sera majorée de 5,00 €

Nos Plats

Chuck flap de Black Angus à l'Échalote	38,00€
Jus de Bœuf corsé au Poivre Penja / Frites fraîches / Tomates maraîchères	
Pintade "Label rouge de Bretagne" rôtie	32,00€
Riz rond à la Nduja / Sablé Parmesan au gratin d'Aubergine / Vieux Balsamique	
Gigot d'Agneau à l'Ail rose	34,00€
Quinoa / Edamame / Chipirons / Jus à la Sariette	
Filet de Sébaste et Gambas	32,00€
Bouillon goûté de soupe de Poissons / Courgette farcie aux Girolles, Oignon caramélisé et Maïs	
Sole dorée "Meunière"	40,00€
Frites fraîches / Mayonnaise / Laitue / Pickles	
Plat végétarien selon l'inspiration du jour	25,00€

– Au Menu –

Tache noire de Bœuf et Thon rouge en tartare
Pain Bao / Voile de Ponzu au citron vert
Crème d'Avocat / Huître végétale

ou

Moules de Zélande en persillade
Jeunes pousses d'Epinard / Siphon de Pomme de terre
Jambon Serrano 24 mois d'affinage

Filet de Sébaste et Gambas
Bouillon goûté de soupe de Poissons
Courgette farcie aux Girolles, Oignon caramélisé et Maïs

ou

Pintade "Label rouge de Bretagne" rôtie
Riz rond à la Nduja / Sablé Parmesan au gratin d'Aubergine
Vieux Balsamique

Assortiment de Fromages affinés d'ici et d'ailleurs
(Supplément de 6€ sur le prix du menu)

ou

Nectarine pochée au Sirop
Sorbet Mûre / Coulis Framboise
Chouquette à la Lavande / Bellini

– Menu entrée, plat et dessert : 48,00 € –
– Menu avec les 2 entrées, plat et dessert : 60,00 € –

Nos Fromages

Assortiment de Fromages affinés d'ici et d'ailleurs :	
Sélection de 3 sortes	9,00€
Sélection de 6 sortes	14,00€

Nos Desserts

Nectarine pochée au Sirop	12,00€
Sorbet Mûre / Coulis Framboise / Chouquette à la Lavande / Bellini	
Brioche en pain perdu et Figue	12,00€
Caramel au Beurre demi-sel / Glace infusée à la feuille de Figuiers	
Dame blanche	12,00€
Glace Vanille / Sauce Chocolat / Crème battue / Biscuit croustillant	
Cookie tiède aux Noix de Pécan	12,00€
Cœur coulant au Chocolat / Glace et Confiture à la fleur de Lait	
Sabayon Champagne Abricot	14,00€
Sorbet Abricot rôti	
Glace et Sorbet du moment.....	3,50€ la boule