

MENU DU MARCHE

*Entrée/Plat – Plat/Dessert : 25€
Entrée/Plat/Dessert : 28€*

(UNIQUEMENT LE DEJEUNER du Mardi au Vendredi et hors jour férié)

L'œuf parfait au vin rouge. Emulsion de pommes de terre et poireaux. Jus réduit et Toast doré.

Tartare de Poissons à l'huile de vanille, Vinaigrette passion, Guacamole d'avocat au citron vert.

—

Aile de raie à la grenobloise, purée de choix Fleur et émulsion de roquette.

Suprême de volaille fermier rôtie au sautoir, mousseline de carottes et safran. Fin ragoût de Haricots Paimpol

—

Mi-cuit de chocolat Andoa 70% Bio. Glace Yaourt

1000F de pommes et cardamome noire façon tatin. Crème de Bresse montée légèrement vanillée

*Chers Clients, tous nos plats sont « faits maison » et réalisés sur place à base de produits frais.
Nous nous tenons à votre disposition pour tous renseignements concernant d'éventuels aliments se trouvant dans nos plats ayant un pouvoir allergène.*

MENU ENFANT jusqu'à 10 ans : 15€

MENU GOURMAND

Entrée/Plat/Dessert : 41€

Foie Gras Mi-cuit et Raisin Blanc. Chutney d'oignons caramélisés.
Brioche Maison.

Cannelloni de mangue et chair de crabe, Gel de thé Vert.

Carpaccio d'espadon, Huile de vanille et sésame noire
Guacamole d'avocat et Crème d'ail noir

—

La selle d'agneau rôtie et son épaule en kadaïf, Purée d'haricots de Paimpol, ail confit. Jus corsé.

Filet de Flétan aux agrumes. Choux Fleur en deux textures.
Haricots Azuki vinaigrés. Beurre Yuzu et gingembre

Bavette d'Aloyau de Wagyu juste saisie, Palais de céleri rave grillé, échalote confite au cidre, Emulsion de pommes de terre et poireaux. . Jus de bœuf

—

Plateaux de Fromages affinés (+9,50€)

—

Le 1000 Feuilles, crème légère à la vanille de Madagascar, caramel au beurre salé

Entremet chocolat-passion. Glaçage rocher. Ganache montée gianduja et crémeux passion-citron vert

Mirabelles crues et rôties au miel, émulsion romarin. Glace pistache