



MENU À LA CARTE

Entrées

Velouté de coco de Paimpol, chantilly au céleri branche - 18 €
Mouillette de pain au beurre maison et petits légumes croquants

Canelloni de radis daikon au tartare de sardines - 18 €
Crème de raifort, coulis d'herbes



Raviole de langoustines maison et fenouil confit - 23 €
Consommé de langoustine, crémeux à l'orange

Millefeuille de poire et oignons doux des Cévennes - 18 €
Sablé aux lards crispy et mousse de Pélardon

Marbré de foie gras de canard, gelée coings acidulé - 26 €
Chutney de coings et citron vert, pain maison aux fruits secs

Carpaccio de veau et tartare d'huîtres aux salicornes - 24 €
Houmous au terriyaki, chips d'artichaut

Plats végétariens

Grosse Raviole maison farcie aux champignons des bois - 28 €
Crémeux de châtaigne, espuma de persil

Risotto crémeux au butternut et petits pois - 26 €
Sommités de brocolis sautés



Plats

Tournedos de Maigre de ligne, fumet crémé au wakamé - 37 €
Palet de risotto à l'encre de seiche, carotte gingembre



Dos de cabillaud rôti, sauce Savora - 29 €
Butternut rôti et purée iodée, tartare à la noisette et moules



Filets de rouget rôtis sur peau, émulsion de roche - 39 €
Coulis de laitue, sucrose rôtie et gnocchis

—

Pluma de cochon Ibérique, sauce aux épices douces - 30 €
Purée de Patate douce vanillée, épinards et chips



Ballotine de suprême de volaille, sauce poulette - 32 €
Coques d'oignons rôtis et pommes de terre confites



Le ris de veau rôti au sautoir, jus de veau - 46 €
Mousseline de pommes de terre et poêlée de champignons



½ Pigeon cuit sur coffre et cuisses confites, jus de carcasse - 41 €
Purée de betterave pain d'épices, sauté d'endives aux pruneaux



Les enfants à la carte 16 €

Pavé de poisson ou de viande du marché
Légumes de saison ou frites maison
Avec en dessert un assortiment de glaces ou sorbets

Nos fromages et desserts

Assiette de fromages - 17 €
Sélection de fromages du moment



Palette de glaces et sorbets plein fruits - 16 €
Fruits frais



Le Soufflé chaud au Grand-Marnier - 18 €
Confit d'orange chaud, glace chocolat

Notre Paris-Brest - 16 €
Noisettes caramélisées

Madeleine de Commercy, déclinaison de fruits rouges - 16 €
Sorbet cassis

Fraîcheur de pomme granny Smith et menthe - 16 €
Sorbet granny Smith

Citron en trompe l'œil - 16 €
Sablé à la fleur de sel, sorbet citron

À commander en début de repas

PRIX NETS - TAXES ET SERVICE INCLUS DANS LE PRIX.



Nos plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



Sans gluten (Sur demande certains des autres plats peuvent être adaptés sans gluten).
Nous tenons à votre disposition la liste des produits allergènes présents dans nos plats.