



MENU DE SAISON

Prémices, Entrée, Plat, Dessert, Mignardises – 48€
(Servi midi et soir)

Entrée, Plat ou Plat, Dessert – 39€
(Servi le midi hors week-end et jours fériés)

ENTRÉE AU CHOIX

Œuf parfait, condiment échalotes persil
Purée de choux-fleurs, salade croquante



Carpaccio de paleron de bœuf, vinaigrette vin rouge
Tartare de radis noirs, kiwi et noix, gel d'estragon



Poulpe en salade, leche de tigré
Chou rouge au miso



PLAT AU CHOIX

Dos de cabillaud, émulsion barigoule
Artichauts, rôtis et en purée citronnée



Pluma de cochon ibérique, sauce aux épices douces
Purée de patates douces vanillées, épinards



Pavé de veau Français, jus corsé
Cannelloni d'aubergines et tomates caviar, pesto de menthe



DESSERT AU CHOIX

Le Fraisier du Petit Jardin
Sorbet fraise du pays d'Oc

Notre Paris-Brest
Noisettes caramélisées

Rhubarbe pistache sur sablé breton
Gel anis, glace pistache

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

Assiette de fromages - supplément 7 €
Sélection de fromages du moment

PRIX NETS - TAXES ET SERVICE INCLUS DANS LE PRIX.



MENU DU PETIT JARDIN

Prémices, Entrée, Plat, Dessert, Mignardises - 64€
(Servi midi et soir)

ENTRÉE AU CHOIX

Asperges de pays rôties, dorade en gravlax
Mousseline citronnée légumes en pickles



Langoustines laquées à la bisque d'orange réduite
Semoule de carottes caramélisées, vinaigrette carotte gingembre

Raviole maison de guanciale, parmesan et tartufata
Emulsion d'Hollandaise lardée, jaune d'œuf séché

PLAT AU CHOIX

Filets de rougets rôtis, émulsion de roche à la grenade
Fenouil rôti et sa purée au poivre de timut



Turbot rôti, sauce Champagne
Déclinaison autour du céleri et pommes Granny Smith



Filet de bœuf rôti, jus corsé
Brioche perdue aux champignons des bois, crémeux d'ail

DESSERT AU CHOIX

Palette de glaces et sorbets plein fruit
Fruits frais



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

Notre Paris-Brest
Noisettes caramélisées

Le Fraisier du petit jardin
Sorbet fraise du pays d'Oc





Rhubarbe pistache sur sablé breton
Gel anis, glace pistache

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

Assiette de fromages – supplément 7 €
Sélection de fromages du moment

Notre carte

Entrées

- Œuf parfait, condiment échalotes persil – 18€ 
Purée de choux-fleurs, salade croquante
- Carpaccio de paleron de bœuf, vinaigrette vin rouge – 18€ 
Tartare de radis noirs, kiwi et noix, gel d'estragon
- Poulpe en salade, leche de tigré – 18€ 
Chou rouge au miso
- Asperges de pays rôties, dorade en gravelax - 23€ 
Mousseline citronnée légumes en pickles
- Raviole maison de guanciale, parmesan et tartufata– 23€
Emulsion d'Hollandaise lardée, jaune d'œuf séché
- Langoustines laquées à la bisque d'orange réduite – 24€
Semoule de carottes caramélisées, vinaigrette carotte gingembre

Plats

- Dos de cabillaud, émulsion barigoule – 31€ 
Artichauts, rôtis et en purée citronnée
- Filets de rougets rôtis, émulsion de roche à la grenade – 35€ 
Fenouil rôti et sa purée au poivre de timut
- Turbot rôti, sauce Champagne – 38€ 
Déclinaison autour du céleri et pommes Granny Smith
-
- Pluma de cochon ibérique, sauce aux épices douces – 30€ 
Purée de patates douces vanillées, épinards
- Pavé de veau Français, jus corsé – 32€ 
Cannelloni d'aubergines et tomates caviar, pesto de menthe
- Filet de bœuf rôti, jus corsé – 41€
Brioche perdue aux champignons des bois, crémeux d'ail
- Ris de veau rôti au sautoir, jus de veau - 46 €
Mousseline de pommes de terre et poêlée de champignons

Plats Végétariens



Grosse raviole maison à la ricotta et épinards - 28 €
Coulis de tomates rôti, huiles d'herbes

Risotto crémeux à la mascarpone - 27 €
Autour de l'artichaut

Les enfants à la carte 16 €



Pavé de poisson ou de viande du marché
Légumes de saison ou frite maison

(En dessert, un assortiment de glaces ou sorbets)

Fromages et Desserts



Palette de glaces et sorbets plein fruit – 16€
Fruits frais



Notre Paris-Brest – 16€
Noisettes caramélisées

Le Fraisier du petit jardin – 16€
Sorbet fraise du pays d'Oc

Rhubarbe pistache sur sablé breton – 16€
Gel anis, glace pistache

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

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

Assiette de fromages – 17€
Sélection de fromages du moment

PRIX NETS - TAXES ET SERVICE INCLUS DANS LE PRIX.



Tous nos plats 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