

À LA CARTE

Toute notre cuisine est élaborée sur place à partir de produits frais dans un souci permanent de respecter la saisonnalité. Nous dépendons ainsi de la criée et des divers arrivages – certains produits peuvent donc momentanément nous faire défaut. Merci de votre compréhension.

ENTRÉES

LES CHAMPIGNONS – 12,50€

Velouté de champignons, magret fumé par nos soins et champignons sautés

L'ŒUF BIO – 13€

Œuf mollet frit, cocos et espuma de lard

LE SAUMON – 15€

Fumé et mariné par nos soins, crème acidulée

LE FOIE GRAS (BRETON) – 16,50€

En terrine mi-cuite, condiment pain d'épices

LE BAR – 16,50€

En ceviche en nage de grenade, thym et huile d'olive Cassese

LA SAINT-JACQUES – 17,50€

En raviole ouverte, crème de corail aux épices tandoori

PLATS

LE CABILLAUD – 23€

Dos de cabillaud en croûte de noisette, mousseline de topinambours, beurre blanc fumé à la noisette

LE RISOTTO – 19€

Risotto au saumon et espuma de betterave au vinaigre de cerise

LE THON – 26€

En tataki façon thaïe, pickles et salade de légumes croquants

LE PETIT BATEAU – 31€

Poisson sauvage en direct de la criée bretonne – selon arrivage – pommes de terre vapeur et beurre noisette

LE BURGER DE BŒUF – 17,50€

Bun moelleux, steak de bœuf, crème de moutarde, compotée d'oignons, Saint-Nectaire, tomates et jeunes pousses – frites belges et salade

LE TARTARE (classique ou façon BZH) – 19€

Tartare à la française ou façon BZH (pomme et andouille de Guémené) – frites belges et salade

LE FILET DE BŒUF – 26€

Servi avec un beurre maître d'hôtel, pommes de terre grenailles rôties et salade

LES RIS DE VEAU – 29€

Cœur de ris de veau poêlé, pommes de terre grenailles rôties et salade

FROMAGE ET DESSERTS

LE FROMAGE – 9€

Fromages affinés de la fromagerie Moulin du Comte

LE RIZ AU LAIT – 9€

Riz au lait aérien, crémeux caramel au beurre salé, fruits secs caramélisés

LES CITRONS – 10€

Citrons jaune, vert et caviar en tartelette meringuée à notre façon

LA POIRE ET LE CHOCOLAT – 11€

Poire pochée enrobée de pralin à la noisette, cœur crème fouettée vanille, sauce chocolat chaud à verser

LES AGRUMES – 11€

En tartelette – crème de pistache et fleur d'oranger, segments d'agrumes et gelée poivre de timut

LE CAFÉ OU THE DES HALLES – 9€

Servi avec sa déclinaison de mini desserts du moment

LA GLACE – 7€

Coupe 3 boules au choix: chocolat au lait, vanille, thé matcha, rhum-raisin, fraise, citron-basilic, mangue, passion

Prix nets, service compris

Nos viandes bovines sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en France