

# 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 - 13,50€

Velouté de champignons, champignons sautés, crème ail et persil

### L'ŒUF BIO - 14€

Œuf mollet frit, espuma de lard et haricots coco

### LE SAUMON - 16€

Saumon fumé par nos soins, crème de wasabi

### LE CEVICHE - 16,50€

Ceviche de poisson - selon la criée - au vinaigre de mangue et grenade

### LES GAMBAS - 18€

Gambas flambées, beurre d'ail et piment d'Espelette, légumes croquants

### LA COQUILLE SAINT-JACQUES - 18,50€

Raviole ouverte de noix de Saint-Jacques aux petits légumes, crème de corail aux épices tandoori

### LE FOIE GRAS - 19€

En terrine mi-cuite, condiment mangue

## PLATS

### LE CABILLAUD - 22€

Dos de cabillaud, mousseline de courge butternut, beurre blanc fumé par nos soins, graines de courge

### LE RISOTTO - 21€

Risotto à la truffe, espuma de champignons, haddock et gambas rôties

### LE THON - 27€

En tataki mariné au vinaigre de coing, moutarde, miel et estragon - frites de patate douce

### LE BURGER DE BŒUF - 18,50€

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

### LE BŒUF ANGUS - 21€

Bavette de bœuf Angus, sauce béarnaise, frites belges et salade

### LE TARTARE (classique ou façon BZH) - 21€

Tartare français ou façon BZH (pomme et andouille de Guémené) - frites belges et salade

### LE FILET DE BŒUF - 28€

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

### LES RIS DE VEAU - 32€

Cœur de ris de veau poêlé, pommes de terre grenailles rôties, sauce Armagnac

## FROMAGE ET DESSERTS

### LE FROMAGE - 10€

Fromages affinés de la fromagerie Moulin du Comte

### LE RIZ AU LAIT - 9€

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

### LES CITRONS - 10€

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

### POIRE ET LE CHOCOLAT - 11€

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

### CÈPE, CHOCOLAT ET CACAHUÈTE - 11€

Comme un champignon en trompe l'œil

### LE CAFÉ OU THE DES HALLES - 9,50€

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

Toutes nos viandes sont d'origine française à l'exception du bœuf Angus d'origine irlandaise