

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. La liste des allergènes est disponible sur demande.

ENTRÉES

COURGETTE, TOMATE ET BASILIC – 14€

Soupe froide de courgettes rôties, sorbet tomate-basilic et pignons de pin

L'ŒUF BIO – 14,50€

Œuf mollet frit façon primavera: concassé de tomates, pointes d'asperges, tomates cerises et copeaux de parmesan

LA TRUITE – 16€

Truite d'eau de mer fumée par nos soins, crème aux algues et citron vert

DORADE ET CREVETTES – 16,50€

En ceviche façon leche de tigre (coriandre, lait de coco et citronnelle)

LE THON – 19€

En tataki au fruit de la passion, mangue et kiwi golden

LE CARPACCIO DE BŒUF – 19€

Cœur de faux-filet race à viande en carpaccio aux saveurs thaïes

LE FOIE GRAS BRETON – 21€

Foie gras mi-cuit du domaine de Lanvaux, mariné au muscat de Rivesaltes, insert fruits rouges

PLATS

LE LIEU JAUNE BRETON – 26€

Pavé de lieu jaune, fenouil rôti et minis poivrons confits, sauce vierge aux agrumes et olives (sauce froide)

LES COQUILLAGES – 22€

Rigatoni façon vongole – pesto d'épinards, coquillages de saison (selon arrivage)

LE "PETIT BATEAU" – 33€

Poisson noble du moment, selon la criée, courgette boule rôtie, copeaux de lard blanc de Toscane, beurre blanc fumé par nos soins

LE PLAT VÉGÉTARIEN – 22€

Selon l'inspiration du chef

LE BURGER DE BŒUF – 20,50€

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

LA BAVETTE ANGUS – 22€

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

LE TARTARE – 22€

Tartare à la française, frites belges et salade

LA NOIX D'ENTRECÔTE ANGUS – 32€

Noix d'entrecôte de bœuf Angus, beurre maître d'hôtel, pommes de terre grenailles et légumes printaniers

LES RIS DE VEAU – 33€

Cœur de ris de veau poêlé et flambé à l'armagnac, pommes de terre grenailles et légumes printaniers

FROMAGE ET DESSERTS

LE FROMAGE – 11€

Fromages affinés de la Maison Moulin du Comte

FRAISE ET BASILIC – 11€

Soupe de fraises, cubes de panna cotta infusée au basilic, huile de basilic

LES CITRONS – 12€

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

CHOCOLAT ET SARRASIN – 12€

Profiteroles façon BZH – choux glace sarrasin et crème fouettée, sauce chocolat chaud à verser

LE CAFÉ OU THE DES HALLES – 11€

Servi avec sa déclinaison de mini desserts du moment

LA GLACE – 7€

Coupe 3 boules au choix: chocolat au lait, vanille, pistache, 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