

# À LA CARTE

Toute notre cuisine est élaborée sur place 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

### L'ŒUF BIO - 14€

Œuf mollet frit, crème de petits pois, asperges, tomates cerises et parmesan

### LE CEVICHE - 16€

Ceviche de poisson au fruit de la passion, grenade et fruits rouges  
*\*poisson selon la criée*

### LA TRUITE BRETONNE - 17€

En gravlax à la betterave, crème de betterave et gel citron

### LA LANGOUSTINE - 19€

Ravioles de langoustines, bisque émulsionnée au basilic

### LE FOIE GRAS - 21€

Foie gras mi-cuit du domaine de Lanvaux, chutney de rhubarbe, pain d'épices

## PLATS

### LES GAMBAS - 23€

Gambas rôties, risotto, espuma de basilic et tomates rôties

### LE THON - 31€

Tataki de thon au fruit de la passion et aneth, salade de légumes croquants au sésame et patate douce rôtie

### LE PLAT VÉGÉTARIEN - 22€

Falafels aux herbes fraîches, légumes de saison et crème de curry

### LE COCHON IBÉRIQUE - 23€

Pluma de porc ibérique, poêlée de légumes – grenailles, poivrons et pois gourmands – sauce moutarde à l'ancienne  
*\*viande persillée servie légèrement rosée*

### LE TARTARE - 23€

Tartare de bœuf à l'italienne coupé au couteau: tomates confites, basilic, parmesan et pignons de pin – servi avec frites belges et salade

### LE BŒUF ANGUS - 32€

Noix d'entrecôte de bœuf Angus, pommes de terre grenailles et tomates cerises rôties, beurre maître d'hôtel

### LES RIS DE VEAU - 33€

Cœur de ris de veau poêlé, mousseline de carottes, carottes fanes, sauce à l'armagnac

## DESSERTS

### LE RIZ AU LAIT - 11€

Riz au lait aérien, crémeux caramel et fruits secs caramélisés

### LA FRAISE - 11€

Gaspacho de fraises, ganache montée à l'huile d'olive, pesto de basilic sucré et pistaches

### LES CITRONS - 12€

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

### FRAMBOISE ET PERSIL - 12€

En pavlova – coque meringuée, compotée de framboises, crème montée infusée au persil

### CHOCOLAT ET TONKA - 12€

Mi-cuit au chocolat, crème anglaise infusée à la fève tonka

### LE CAFÉ OU THE DES HALLES - 12€

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 et de la pluma de porc d'origine ibérique