

MENU DU CHEF

ENTRÉE + PLAT - 36€ / PLAT + DESSERT - 33€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 42€

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

PLATS

LES GAMBAS / 23€

Gambas rôties, risotto, espuma de basilic et tomates rôties

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 PLAT VÉGÉTARIEN / 22€

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

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€

Citron jaune, citron vert et citron caviar en tartelette meringuée à notre façon

LA DÉCLINAISON / 11€

Déclinaison de mini desserts du moment

