



Nos Entrées

- **Accras de cabillaud** aux herbes fraîches, sauce tartare et son mesclun aux pickles de légumes croquants. 7.00€
- **Œuf parfait BIO** à la crème de maïs, fricassée de potimarron, châtaignes et champignons. 7.00€
- **Nems de bœuf confit** aux saveurs asiatique et champignons accompagné de sa sauce aigre douce. 8.00€
- **Crumble de boudin noir antillais**, pommes au curry et bananes. 8.00€
- **Gravlax de saumon** et ses blinis aux herbes fraîches, crémeux de wasabi et sa vierge de légumes à la pommes granny et grenade. 10.00€
- **Tataki de filet de bœuf** façon tigre qui pleure et son mesclun aux pickles 11.00€
- **Foie gras de canard mi-cuit** au chutney fruits rouge et toasts à la foccacia 13.00€

Nos planches à partager

- **La cochonaille** : Terrine de campagne, rillettes, saucisson à l'ail et andouille 16€
- **La fromagère** : Vieux comté, Tomme de Savoie, Brie de Meaux et St Nectaire 20€
- **La mixte** : Charcuterie de chez Yannick Denoual et fromages affinés. 18€
- **La Réserve** : Tataki de bœuf, accras de cabillaud, gravlax de saumon 20€



Nos Desserts

- **Le Paris-Brest** (choux craquant au pralin et sa pâtissière pralinée). 8.00€
- **Brioche perdue** et son coulis de caramel beurre salé, glace vanille. 8.00€
- **Mousse au chocolat noir** à la fève de Tonka et éclats de chocolat aux amandes. 9.00€
- **Breizh Sunday** pommes tiédies au caramel beurre salé, glace caramel, crème fouettée aux éclats de nougatine. 8.00€
- **Carpaccio d'orange** à la menthe et sa glace yogourt. 8.00€
- **Cheesecake à la vanille/framboise** sur son biscuit spéculoos. 8.00€
- **Assiette de gourmandises** (3 petits dessert selon l'inspiration du pâtissier) 9.00€
- **Assiette de fromages** affinés et mesclun. 9.00€

Nos Glaces/sorbets artisanales

1 BOULE 3€ 2 BOULES 6.00€ 3 BOULES 8.00€

PARFUM : VANILLE, CHOCOLAT NOIR, CARMEL BEURRE SALE, CITRON VERT, POMME VERTE, FRAISE, RHUM-RAISIN, YOGOURT.



Nos Plats

- La suggestion du moment

15€ - Assiette végétarienne selon l'humeur de Fred

22€ - Dos de cabillaud rôti au pesto sur sa mousseline de pommes de terre et sa fricassée de poires au chorizo ibérique.

25€ - Noix de Saint jacques d'Erquy, juste snackée à la plancha, mousseline de panais à la vanille, fricassée de châtaignes et champignons, crème de romarin.

16€ - Tartare de bœuf façon Fred (viande coupé au couteau mariné au vieux balsamique, tomates confites, échalotes, courgettes marinées, pignons de pins, parmesan, roquette) et ses frites maison.

17€ - Roulé de paleron de bœuf braisé, et sa cocotte de légumes de saison, jus réduit.

18€ - Fricassée de canard confit, aux citrons confits et oignons, carottes, pommes de terre fondantes, sauce au curcuma/citron.

24€ - Filet de veau cuit à basse T°, mousseline de pommes de terre à la crème de truffe et ciboulette.

25€ - Pièce de boucher, frites maison, sauce aux poivres doux.

