



Nos Entrées

- **Accras de cabillaud** aux herbes fraîches, sauce tartare et son mesclun aux pickles de légumes croquants. 7.00€
- **Œuf parfait BIO** , caviar d'aubergine, chips au bacon et tuile de parmesan 8.00€
- **Tataki de thon aux sésames**, sauce « tigre qui pleure », mesclun aux pickles de légumes 10.00€
- **Gravlax de saumon** et ses blinis aux herbes fraîches, crémeux de wasabi et sa vierge de légumes à la pommes granny et grenade. 9.00€
- **Foie gras de canard mi-cuit** , chutney et toast de foccacia 13.00€
- **Gnocchis** à la tomates confites et sa crème Zaatar 7.00€



Nos Desserts

- **Plavova** aux fruits rouge de saison, coulis et glace vanille 8.00€
- **Mille-feuille minute**, à la crème légère parfumé à la pistache et framboises. 9.00€
- **Mousse chocolat Valrhona**, aux éclats de chocolat 9.00€
- **Gratin de prunes et mirabelles** , glace aux sésames noirs 8.00€
- **Paris-brest**, choux au pralin et sa crème praliné 9.00€
- **Assiette de gourmandises** (3 petits dessert selon l'inspiration du pâtissier) 10.00€
- **Assiette de fromages** affinés et mesclun. 10.00€

Nos Glaces/sorbets artisanales

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

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



Nos Plats

- La suggestion du moment

15€ - Assiette végétarienne selon l'humeur du chef

20€ - Dos de merlu de nos côtes, *croutes aux herbes fraîches*, cocos paimpolais et salicornes.

24€ - Médaillon de lotte de nos côtes, fumé par nos soins, sur une risotto verdé et petits légumes, espuma de sarrasin

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

16€ - Brochettes d'araignée de porc BBC. Mariné aux paprika, crème de yogourt à l'estragon, pdt. fondantes

20€ - Magret de canard fermier aux figues rôtis, réduction framboise, pdt fondantes

23€ - Médaillon de filet de veau français), cuit à basse température, écrasé de pdt. A la truffe et ciboulette, jus réduit.

21€ - Pièce de boucher (race à viande), frites maison, beurre persillé.

