



Nos Entrées

- **Accras de cabillaud** aux herbes fraîches, sauce tartare et son mesclun aux pickles de légumes croquants. **7.00€**
- **Œuf mollet pané au Pankow** à la crème de cresson et chips de parmesan **8.00€**
- **Arancinis aux champignons**, sur une crème de potimarron et noisettes. **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. **9.00€**
- **Foie gras de canard mi-cuit**, chutney et toast de foccacia **13.00€**
- **Poitrine de cochon snacké** au paprika fumé, sauce ravigote **8.00€**



Nos Desserts

- **Tiramisu classique de Julien.** **8.00€**
- **Financier noisettes**, ganache chocolat blanc à la cacahuètes, glace cacahuètes **8.00€**
- **Mi-cuit au chocolat noir** Valrhona au timut, glace vanille bourbon. **9.00€**
- **Breizh Sunday** (pomme caramélisée, crème de nougatine, glace caramel au beurre salé. **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, CAMEL BEURRE SALE, CITRON VERT, POMME VERTE, FRAISE, ,CACAHUETTE.

Nos Glaces/sorbets artisanales



Nos Plats

- La suggestion du moment

15€ - Assiette végétarienne selon l'humeur du chef

24€ - Pavé de maigre snacké, , mousseline de panais à la vanille, émulsion aux châtaignes, châtaignes grillées.

22€ - Dos de cabillaud de nos côtes, sur une croute au cumin et curcuma, butternut confit, réduction d'agrumes.

18€ - Roulé de paleron de bœuf (fr) braisé au vin, juste snacké, foie gras de canard poêlé, pdt. fondantes et légumes

17€ - Pluma de porc Bzh, écrasé de patates douces et champignons, sauce thériaki.

20€ - Magret de canard fermier aux pdt. Fondantes, légumes et châtaignes, jus au romarin

24€ - Médaillon de filet de veau, cuit à basse température, écrasé de pdt. A la truffe et ciboulette, jus réduit.

21€ - Pièce de boucher, frites maison, beurre persillé.

