

ENTRÉES

~ *Foie gras, figues et brioche aux baies de Goji.* ☞

Foie gras, fig and brioche.

13,00€

~ *Crème de petit pois, œuf en deux façons et chips de Ventrèche.* ☞

Creamy of pea, egg and ham chips.

10,50€

~ *Tartare de Saint Jacques tutti frutti.* ☞

Tartar of saint jacques with apple, sweet pepper.

13,50€

~ *Saumon mi cuit au curry, espuma de pomme de terre fumée au foin.* ☞

Half cooked salmon of curry and smocked potatoes espuma.

11,50€

Toutes nos viandes sont d'origine Française.

Service compris : taux de service 15%

PLATS

~ *Risotto de riz noir et chou rouge, encornets sautés au Tandoori.* ☰

Black rice risotto and red cabbage, sauté of squid with Tandoori. 19€

~ *Lotte, tagliatelles fraîches safranées et tomate cerise au thym.* ☰

Monkfish, tagliatelle with saffron and cherry tomato with thyme. 21€

~ *Faux filet, sauce Béarnaise, pomme Anna et légumes du moment.* ☰

Sirloin of beef, bearnaise sauce, potato and vegetable. 22€

~ *Râble de lapin, sauce moutarde à l'ancienne, pleurotes et carottes multicolores.* ☰

Saddle of rabbit, mustard sauce, mushroom and carrot. 19€

Toutes nos viandes sont d'origine Française

Service compris : taux de service 15%

DESSERTS

~ *Ananas en deux façons, crémeux citron vert et crumble à la menthe.* ☺

Pineapple with cream of lime and crumble mint.

11€

~ *Sablé Breton, crémeux exotique et tuile de cacao.* ☺

Shortbread Breton, exotic cream and cocoa tile.

9,00€

~ *Dôme chocolat noir, cœur crème brûlée.* ☺

Dark chocolate with heart crème brûlée.

11€

~ *Streusel chocolat et sa clémentine acidulée.* ☺

Chocolate Streusel and its clementine acid.

10,50€