



LES ENTRÉES



LE VELOUTÉ DE TOPINAMBOURS OEUF PARFAIT, VOILE DE LARDO DI COLONATA	10.5€
LE PÂTÉ EN CROûTE MAISON AUX QUATRE VIANDES, JEUNES POUSSÉS	13€
LE PRESSÉ DE FOIE GRAS A LA PLAQUEMINE DU JAPON, BRIOCHE AUX FRUITS	18,5€
LE CARPACCIO DE SAINT JACQUES DE LA BAIE PALETTE DE RADIS KIMCHI	16€
LE SAUMON LABEL ROUGE FUMÉ PAR NOS SOINS, DÉCLINAISON DE BETTERAVES	17.5€

LES PLATS



LA SAINT JACQUES JUSTE SNACKÉE KASHA DE SARRASIN, PETITS LÉGUMES ET BOUILLON DE LIME	25€
LE SAINT PIERRE DE NOS CÔTES RÔTI POMMES ÉCRASÉES, CRÈME DE CRESSON ET CAVIAR DE HARENGS	29€
LE DEMI HOMARD BLEU LES «ZITA» GRATINÉES AU BEAUFORT, ÉCUME DE BISQUE	35€
LA VOLAILLE FERMÈRE DE 100 JOURS MOUSSELINE DE RACINE DE PERSIL, JUS CRÉMÉ	23€
LE COEUR DE RIS DE VEAU RISOTTO A LA TARTUFATA, JUS COURT	39€

SELON L'HUMEUR DE LA MER ET L'ARRIVAGE...

LE POISSON EN DIRECT DE LA CRIÉE	...
LE HOMARD BLEU DE BRETAGNE ENTIER ECRASÉ DE POMMES DE TERRE ET SES LÉGUMES (Découvrez notre vivier à l'entrée)	12€/100gr

LES DESSERTS



LE SOUFFLÉ À LA FÈVE DE TONKA POMMES CARAMELISÉES (À commander en début de repas)	12€
LE CHOCOLAT CHAUD EN SYPHON, CRUMBLE CACAO-SARRASIN, GLACE CROQUANTINE, POP CORN DE SARRASIN	12€
LE MACARON BIQUETTE CRÈME DE CHÈVRE, MARMELADE DE FRUITS ROUGES ET SON SORBET	12€
LE MILLE FEUILLE EXOTIQUE CRÉMEUX MANGUE, GRAINES PASSION, TUILE ANANAS, GLACE NOIX DE COCO	12€

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES	12€
------------------------------------	-----

GLACES

VANILLE / FRAISE / CHOCOLAT / FRAMBOISE / PASSION / MANGUE / CITRON VERT / CASSIS / COCO / PISTACHE / CAMEL BEURRE SALÉ / CROQUANTINE / RHUM RAISIN	1 BOULE 2 BOULES 3 BOULES	3€ 5,5€ 8€
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------	------------------



Les produits peuvent varier en fonction du marché
Prix et service compris

MENU 45€



LES ENTRÉES

LE PRESSÉ DE FOIE GRAS À LA PLAQUEMINE DU JAPON, BRIOCHE AUX FRUITS
LE SAUMON LABEL ROUGE FUMÉ PAR NOS SOINS, DÉCLINAISON DE BETTERAVES

LES PLATS

LA VOLAILLE FERMÈRE DE 100 JOURS MOUSSELINE DE RACINE DE PERSIL, JUS CRÉMÉ
LE SAINT-PIERRE DE NOS CÔTES RÔTI POMMES ÉCRASÉES, CRÈME DE CRÉSSON ET CAVIAR DE HARENGS

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

OU

LES DESSERTS

LE CHOCOLAT CHAUD EN SYPHON, CRUMBLE CACAO-SARRASIN, GLACE CROQUANTINE ET POP CORN DE SARRASIN
LE MACARON BIQUETTE CRÈME CHÈVRE, MARMELADE DE FRUITS ROUGES ET SON SORBET

15€
MENU

ENFANT

VIANDE OU POISSON

POMMES DE TERRES ÉCRASÉES OU **LÉGUMES DE SAISON**

DESSERT DU JOUR OU **BOULE DE GLACE**

COCA-COLA OU **JUS D'ORANGE**

À PARTAGER

TAPAS

LES ACCRAS DE POISSON MAISON

11€

L'ASSIETTE APÉRITIVE*

15€

CROUSITILLANT DE GAMBAS, HOUMOUS ET GRESSINS, BONBONS DE POISSON, JAMBON DE BUFFLONNE

LA PLANCHE DE CHARCUTERIES*

18€

JAMBON CRU IBÉRIQUE, JAMBON AUX HERBES, CECINA, CHORIZO, FOCACCIA MAISON

LA PLANCHE DE FROMAGES*

15€

BLEU DE XANTRIE, SAINT FÉLICIEN, COMTÉ, TOME DE VAUMADEUC ET BEURRE DU VIEUX BOURG

LA PLANCHE MIXTE*

20€

C'EST GOURMAND !



*produits susceptibles de varier selon les arrivages