



MANGER - ENSEMBLE

ENTRÉES/STARTERS

Carpaccio de poulpe / calamansi / condiment 'nduja / salicorne 15

Octopus carpaccio / calamansi / 'nduja condiment / sea asparagus

Raviole ouverte de céleri rave / girolles / jalapeño / crème de céleri 11

Open celeriac raviole / chanterelles / jalapenos / celeriac cream

Velouté de cresson / saucisse de Morteau / ricotta / brioche à l'ail 12

Watercress velouté / Morteau sausage / ricotta / garlic brioche

Tataki de boeuf / sauce satay / cacahuètes / coriandre 14

Beef tataki / satay sauce / peanuts / coriander

PLATS/MAINS

Pluma de cochon Ibérique / harissa / haricots verts / emulsion d'oignons brûlés 29

Iberian pork pluma / harissa / fresh green beans / burnt onion emulsion

Cabillaud cuit basse température / persillade / coco de Paimpol / beurre noisette 27

Slow-cooked cod / herbs crust / Paimpol coco beans / brown butter

Cannelloni / farce de champignons / siphon de pommes de terre / jus de champignons 26

Cannelloni / mushrooms filling / potato espuma / mushroom jus

PLATS À PARTAGER/MAINS TO SHARE Pour 2 personnes / for two people

Bar en portefeuille / crème marinière / coquillages / pommes de terre 34 par personne

Seabass «en portefeuille» / mariniere cream / shellfish / potato

Pièce de viande à partager - selon arrivage prix selon la pièce

Sharing cut of meat - subject to availability price according to weight/piece

DESSERTS

Fromages / confiture de saison 11

Cheese platter / seasonal marmelade

Cookie chocolat / olives de Kalamata / caramel beurre salé / chouchou 12

Chocolate cookie/ Kalamata olives / sea salt caramel / chouchou

Île flottante / crème anglaise au tonka / caramel praliné / pécanes caramélisées 11

Floting island / tonka cream / praline caramel / caramelized pecan

Sablé breton / figues / reines-claude / siphon menthe 12

Breton shortbread / figs / greengage plums / mint cream