



À LA CARTE



ENTRÉES

Oeuf bio parfait, crème de maïs et
oignons de Roscoff 12€

Carpaccio de maigre de Corse,
betteraves à l'orange 16€

Tomates anciennes de la famille Huitric,
focaccia au thym et crème de mozzarella 14€

PLATS

Brocoli grillé au paprika fumé, crème de ciboulette,
graines de courge et pickles 22€

Aiglefin rôti, risotto d'orzo crémeux aux blettes et
salicornes 28€

Suprême de Volaille fermière, échalotes, chou fleur
et de Bruxelles, jus corsé 26€

Faux-filet maturé 30 jours de l'Aubrac, piperade de
poivrons et grenailles rôties 34€

NOS FAVORIS...

La Sole de petits bateaux meunière, persil, citron et purée fumée	55€
--	-----

Le Ris de Veau croustillant, carottes des sables glacées et jus de volaille corsé	46€
--	-----



DESSERTS

Tarte tatin traditionnelle à partager, crème légère et glace vanille	18€
---	-----

Figues de Solliès en tartelette, crème mascarpone et sorbet menthe	14€
---	-----

Paris-Brest à la noix de pécan, sauce caramel	12€
---	-----

Quetsche compotées, sablé breton et glace au poivre de timut	12€
---	-----

Glaces et sorbets maison en dégustation	10€
---	-----

