

La
CARTE
du moment

MENUS *dîner*

à composer

MENU EN 3 SÉQUENCES – 45€
ENTRÉE – PLAT – DESSERT

MENU EN 4 SÉQUENCES – 54€
2 ENTRÉES – PLAT – DESSERT
ou
ENTRÉE – PLAT – FROMAGE – DESSERT

laissez-vous *guider*

MENU DÉGUSTATION – 70€
LE CHEF VOUS RACONTE SA CARTE EN 6 SÉQUENCES
menu servi à l'ensemble de la table

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉES

MOULES & MAÏS
curry noir, émulsion marinière

TARTARE DE BŒUF À LA CORÉENNE
poire japonaise, poutargue

POIREAUX CONFITS
vinaigrette au praliné, noisettes

PLATS

FILET DE ROUGET GRONDIN
cocos de Paimpol, jus de bouillabaisse, tagète

MAGRET DE CANARD AUX POIVRES
betteraves, cerises, jus de canard

AUBERGINE RÔTIE
poivron fumé, pois chiches à la menthe, noisettes

DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES

FIGUES RÔTIES
chantilly reine-des-près, feuille de figuier, mûres, sarrasin

PRUNES ROUGES
glace au riz grillé, shiso, tuile sucrée

MENUS *déjeuner*

MENU EN 2 SÉQUENCES – 25€
ENTRÉE – PLAT OU PLAT – DESSERT

MENU EN 3 SÉQUENCES – 30€
ENTRÉE – PLAT – DESSERT

ENTRÉES

CEVICHE DE MAIGRE DE LIGNE
leche de tigre, basilic & coriandre

ESPUMA TARTIFLETTE
crumble de lard

VELOUTÉ DE BUTTERNUT
noisettes, piment fumé

PLATS

POULPE GRILLÉ
poireaux confits, chorizo, sauce vierge

PALERON DE BŒUF FAÇON CARBONNADE
écrasé de pommes de terre

STEAK DE CÉLERI RÔTI
purée de céleri, sauce au poivre

DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES +4€

POIRE CONFITE
sauce chocolat chaud, crumble cacao

RIZ AU LAIT VANILLÉ
caramel au sésame, poudre de graines de courge