

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

CAROTTE & MELON
fenouil, siphon mimolette, graines de courge

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 – 29€
ENTRÉE – PLAT – DESSERT

ENTRÉES

CEVICHE DE MAIGRE DE LIGNE
leche de tigre, coriandre

MOULES EN COQUILLE
siphon mimolette, chorizo

POIREAU RÔTI
vieux comté, noisettes

PLATS

POULPE GRILLÉ
houmous au sumac, salade de pois chiches, sauce vierge

COEUR DE RUMSTECK CHAROLAIS
pommes de terre grenaille, sauce marchand de vin

RISOTTO AUX POIVRONS CONFITS
piquillos rôtis

DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES +4€

POIRE CONFITE
crumble sarrasin, chantilly tonka

RIZ AU LAIT VANILLÉ
caramel, sésame, graines de courge