Menu découverte 36 €

Première entrée

Féta rôtie, tomates cerises, herbes, huile d'olive

Seconde entrée

Légumes grillés, vinaigrette framboise

Plat au choix

Poisson blanc, condiment courgette, tomate séchée, citron confit et estragon, sauce citron tagette

ou

Demi-magret de canard, pressé de pomme de terre, thym, olive et jus réduit à l'olive

ou

Onglet de bœuf Angus, garniture du moment (+ 7 €)

ou

Ris de Veau sélection Noix, garniture du moment (+ 20 €)

Dessert au choix

Crème catalane aux agrumes

ou

Ananas caramélisé, gel de coriandre ananas, tuile de coco, chantilly coco (+ 5 €)



Ce menu a été conçu sous des formes réduites afin de vous faire découvrir notre cuisine. Le menu découverte ne peut être pris que si l'entiereté de la table le souhaite. Travaillant des produits frais et de qualité, le menu peut être sujet à des ruptures. Tous nos pains sont faits sur place.

Carte de plats À partager

ENTREES:

Fêta entière rôtie, tomates cerises, herbes, huile d'olive 14 EUROS

Brocolis grillés, labné aux herbes, noisettes hachées, vinaigrette framboise
15 EUROS

Entrée du moment

15 EUROS

PLATS:

Côte de bœuf maturée cuite sur braise (environ 1KG), garniture du moment et jus de viande

45 EUROS/ PERS

Poulpe, poisson blanc, graines de sarrasins, sauce salsa verde légèrement pimentée dans sa Staub façon paëlla

35 EUROS/ PERS

Poisson blanc grillé sur braise, vinaigrette oignon rouge, tomate et coriandre et pain pita 40 EUROS/ PERS

ShortRibs de bœuf Angus laqué, Jameson BBQ, condiment Jalapeno et brioche de patate douce

40 EUROS/ PERS

DESSERTS:

Ananas caramélisés, gel de coriandre et ananas, tuile de coco et chantilly coco 14 EUROS

Cookie XXL, Sauce caramel beurre salé

15 EUROS



Chaque proposition a été pensé pour deux personnes, il faudra donc adapter le nombre de plats aux nombres convives que vous êtes. Si besoin, l'équipe est là pour vous aider dans votre commande. Tous nos pains sont faits sur place.



Menu Omakase*

4 assiettes	36 €
1 bouchée, 1 cru, 1 cuit et 1 sucré	
5 assiettes 2 bouchées, 1 cru, 1 cuit et 1 sucré	40€
6 assiettes 2 bouchées, 1 cru, 1 cuit et 2 sucrés	45 €



L'Omakase おまかせ, li(éralement « je m'en remets à vous », est un menu imaginé par le chef au gré de ses envies et des produits du moment. Indiqueznous simplement le nombre d'assie(es souhaitées.

9, RUE DE TROZOUL 22560 TRÉBEURDEN