

MENU DU MARDI MIDI AU VENDREDI MIDI

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 28

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 23

ENTRÉES

Arancini à la scamorza fumée, crème ricotta et mascarpone,
purée de citron

ou

Gravelax de maigre aux baies roses, crème aux oeufs de
cabillaud fumé, pomme Granny Smith et huile de poireaux

PLATS

Pêche du jour, confit de poireaux, condiment noix de cajou,
épinards et oseilles, gastrique aux agrumes

ou

Sauté d'échine de cochon du Cantal au cidre,
carottes et choux, haricots Borlotti, persillade

ou

Gnocchi, crème de courge musquée, radicchio,
amandes grillées, ricotta séchée fumée, ciboulette

ou

Onglet de bœuf simmental maturé (**pour 2 personnes**),
purée de pommes de terre, sauce aux poivres, jus de viande
(+5 €/personne)

DESSERTS

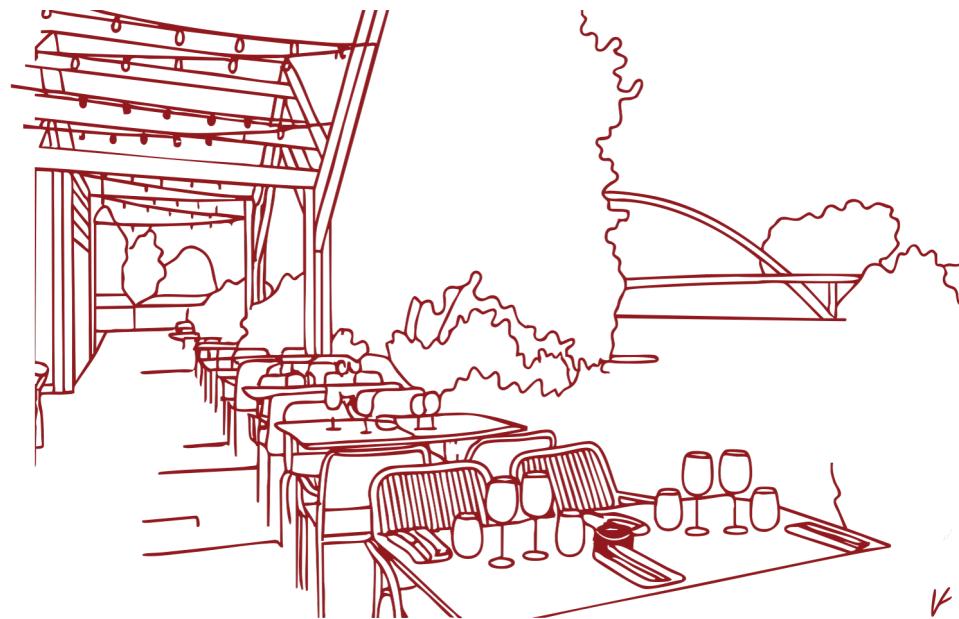
Moelleux aux poires et amandes, caramel au beurre salé

ou

Fontainebeau à la vanille, praliné noisette et cacahuète

ou

Sélection de 2 fromages, confiture du moment (+2,50 €)



APÉRITIFS

"Nous avons à cœur de travailler avec des produits locaux issus d'une agriculture raisonnée, qu'il s'agisse de nos légumes, de nos viandes ou de nos poissons. Ils sont travaillés avec amour par notre équipe en cuisine."

Olives vertes Tipo **4**

Croque jambon, cheddar mûré et confit d'oignons **8**

Tarama, huile de poireaux **7**

Rillettes du moment **7**

Assiette de charcuterie **8**

ENTRÉES

Tartare de haddock, crème de chou-fleur au chocolat blanc, échalote confite, pain grillé et cacao amer **10**

Topinambours frits, sabayon au parmesan et au curry, amandes grillées, condiment citron **9**

Gravlax de maigre, crème crue, huile de poireaux, pomme verte et gel citron **11**

Saint-Jacques de Saint-Brieuc poêlées, fumet crémé au soja, champignons noirs au gingembre, champignons de Paris **13**

CARTE DU SOIR ET JOURS FÉRIÉS

CARTE DU SOIR

PLATS

Risotto de petit épeautre, épinards, châtaignes, pickles de courges, parmesan, pain frit, ciboulette **19**

½ Magret de canard gras du Quercy rôti aux épices douces, purée de butternut au beurre noisette, salade de courges, sauce aux 5 poivres **24**

Lotte de ligne au beurre, bagna cauda, épinards, fumet crémé, condiment radis couleurs **24**

Carré de cochon du Cantal façon Tonkatsu, **(pour 2 personnes)** sauce hoisin, purée de pommes de terre, jus de viande **54**

DESSERTS

Riz au lait à la vanille de Madagascar, crème de marrons et noisettes caramélisées, caramel de sirop d'érable **8**

Mousse au chocolat chaud, glace à la vanille, streusel cacao, praliné à la cacahuète, biscuit spéculos **10**

Chariot de fromages **13**