

MENU DU MARDI MIDI AU VENDREDI MIDI

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 28

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 23

ENTRÉES

Rillettes de canard à l'estragon, pickles, salade de chou-rave

ou

Potimarron rôti, fromage frais, vinaigrette miel piment
doux, cacahuètes et ricotta séchée

PLATS

Pêche du jour, dahl de lentilles au lait de coco, radis, navets
glacés et fumet réduit

ou

Aiguillettes de bœuf grillées, sauce aux poivres, écrasée de
pommes de terre, échalotes rôties

ou

Gnocchi, butternut, poireaux, crème de parmesan,
ricotta séchée, pain frit et ciboulette

ou

Onglet de bœuf Simmental maturé pour deux personnes,
écrasé de pommes de terre, sauce au poivre, jus de viande

+5 / personne

DESSERTS

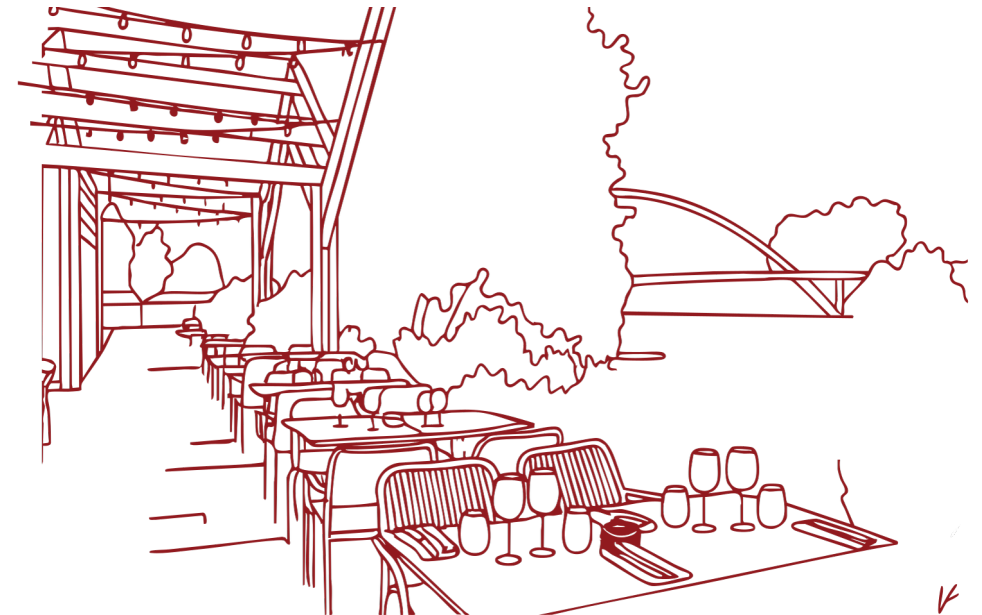
Moelleux aux poires et aux quatre épices, crème fouettée à
la vanille

ou

Crème brûlée à la fève de tonka

ou

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



CARTE DU SOIR

ET JOURS FÉRIÉS

"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."

APÉRITIFS

- Olives vertes Tipo **4**
- Houmous de pois chiche, zaatar **7**
- Tarama, huile de poireaux **7**
- Rillettes du moment **7**
- Assiette de charcuterie **8**

ENTRÉES

- Pain pita cuit minute, confit d'oignons, porchetta en chiffonnade, paprika fumé **11**
- Saint-Jacques de Saint-Brieuc, céleri confit et pomme en millefeuille, beurre au miso et noisette **13**
- Tagliatelles de blettes, gingembre, salsa verde, sauce noix de cajou et coco **12**
- Terrine de foie gras mi-cuit au cacao et whisky, confiture de tomates vertes **14**

Prix nets TTC service compris

CARTE DU SOIR

PLATS

- Quasi de veau rôti au beurre de sauge, chou rouge croquant, tomates vertes pickles, sauce tonnato, jus de viande **24**
- Maigre de ligne, épinards à la flamme, confit d'aubergine aux poivres yuzu, beurre de soja, ail et maïs frit **24**
- Gnocchi, butternut, poireaux, crème de parmesan, ricotta séchée, pain frit et ciboulette **19**
- Saint-Jacques de Saint-Brieuc poêlées, épinards à la flamme, purée de betterave, sauce XO et beurre de soja **30**
- Magret de canard gras du Quercy pour deux personnes, laquage aigre-doux, purée de pommes de terre **52**

DESSERTS

- Curd aux agrumes, crumble, sorbet coriandre-basilic, crème de marrons **10**
- Ganache montée au chocolat noir, caramel au beurre salé, glace amande et vanille de Madagascar, tuile amande-chocolat **10**
- Chariot de fromages **13**

Prix nets TTC service compris