

MENU DU MARDI MIDI AU VENDREDI MIDI

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 28

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 23

ENTRÉES

Rillettes de cochon aux herbes, pickles

ou

Poireaux vinaigrette, crème mousseline, gel de vinaigre de fleur, graines de moutarde

PLATS

Pêche du jour, risotto de chou-fleur couleur, trévis, vierge de poireaux et citron confit

ou

Ribs de cochon fumés, écrasé de pommes de terre grenailles, ketchup de tomate verte et jus de viande

ou

Gnocchi, champignons de Paris, siphon champignons et soja, parmesan, pain frit, persillade

ou

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

DESSERTS

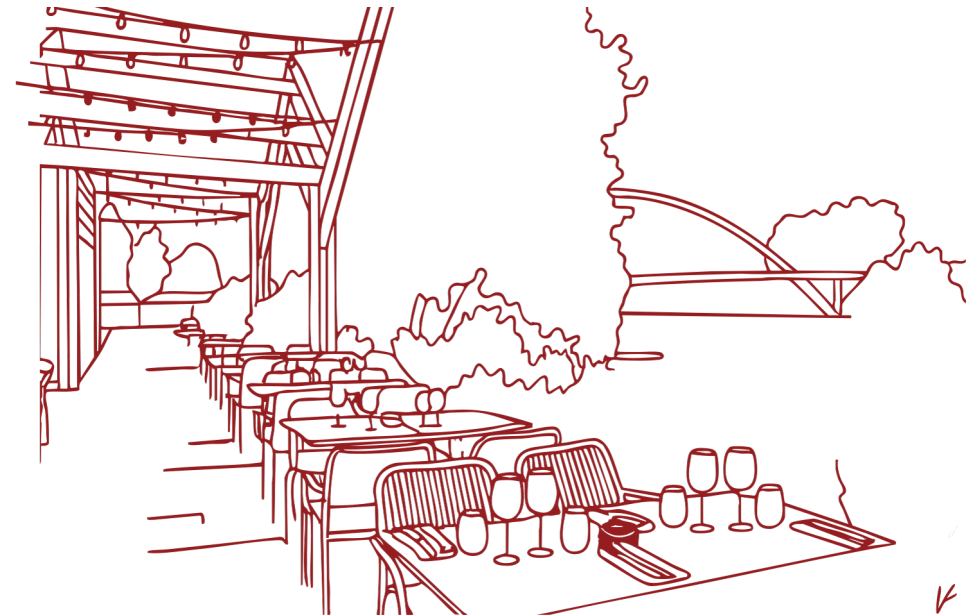
Tarte fine Amandine à la poire, crème fouettée à la vanille

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**

Croque jambon, cheddar maturé 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**

Prix nets TTC service compris

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 échalote **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**

Prix nets TTC service compris