

Menu

À picorer :

Petits piments doux PADRON rôtis, labneh onctueux, condiment manaba <i>Roasted Padron peppers, creamy labneh, tangy manaba condiment</i>	8
Oeuf mayo de la maison à la livèche, graines de moutarde <i>House-made egg mayo with lovage</i>	9
Boulettes d'aubergines, condiment au poivron rouge piquillos <i>Eggplant fried balls with red pepper condiment</i>	9
Épis de maïs grillés, mayonnaise légère vert, poudre de chili guajillo et jus de citron vert <i>Grilled corn on the cob, lovage mayonnaise, guajillo chili powder, and lime juice</i>	12
Huîtres Bretonnes (3/6): bouillon ponzu <i>Brittany oysters, cold broth ponzu</i>	12/22
Wonton totopos (chips): Crème d'Isigny, mayo cacahuètes, lupins (chochos), saté <i>Wonton chips with Isigny cream, peanut mayonnaise, lupines, sate</i>	12

Entrees :

Pastèque grillée, fromage chèvre, sésame torréfié et menthe <i>Grilled watermelon, goat cheese, toasted sesame, and mint</i>	20
Ceviche Jipijapa, leche de tigre à la cacahuète, asazuke de concombre, coriandre <i>Ceviche Jipijapa, peanut tiger's milk, cucumber asazuke, coriander</i>	22

Plats :

Maigre au charbon, sauce vierge, haricot Paimpol, céleri rave <i>Grilled meagre, sauce vierge, celeriac, Paimpol beans</i>	28
Magret de canard au charbon, jus de viande, haricot verts et grenailles <i>Duck breast, meat sauce, green beans and new potatoes</i>	29
Faux filet au charbon, jus de viande, haricot verts et grenailles <i>Sirloin steak, meat sauce, green beans and new potatoes</i>	35

Desserts :

Mirabelles de saison, sablé au piment guajillo, ganache au chocolat blanc, tonka <i>Mirabelles, guajillo chili shortbread, white chocolate ganache, tonka</i>	14
Abricots rôtis, coulis au romarin, crème angou fondante, crumble pistache <i>Roasted apricots, rosemary coulis, angou cream, pistachio crumble</i>	13

