

QUATRE PARIS VINGT NEUF

carte du 1er Août au 26 Septembre 2025

Entrées

| | |
|---|-----|
| Gaspacho de tomates jaunes, billes de melon, ricotta, huile de basilic et croûtons de pain de seigle | 12€ |
| Tarte fine à la tomate, filet de sardine à la plancha, cannelloni de courgette, réduction de tomate et sorbet Porto blanc | 15€ |
| Œuf mollet croustillant, purée de celeri rave, ruban de légumes, gel de balsamique blanc et pickles de salicorne | 13€ |
| Tartare de haricots verts et Granny Smith, siphon pomme infusée au thé Earl Grey, sorbet shiso rouge | 14€ |
| Couteaux et moules en persillade, yaourt grec au raifort, pousse fraîche, amandes de saison et émulsion de coquillages | 14€ |

Plats

| | |
|--|-----|
| Pêche du jour, salade méditerranéenne d'aubergine et poivron, sarrasin au citron confit, pignons de pins et siphon Hollandaise | 27€ |
| Gnocchis de pomme de terre, tempura de shiitakés, condiment tomate - piment - miso et jus corsé aux champignons | 24€ |
| Suprême de poulet jaune, pâtisson rôti, chou rouge vinaigré, abricot snacké, jus de volaille et amande amère | 26€ |
| Ris de veau meunière, panisse grillée, légumes verts, jus à manger et réduction vin rouge | 34€ |
| Côte de bœuf au sel de Guérande, sauce béarnaise et pommes grenailles (pour 2 personnes) | 82€ |

Desserts

| | |
|--|-----|
| L'assiette de fromage du moment de la maison Alléosse | 13€ |
| Mousse tiède au chocolat, éclats de noix de pécan, rhum raisin, sorbet framboise | 12€ |
| Déclinaison de figues au poivre voastiperifery, sablé breton, crème mascarpone à la vanille et glace au yaourt | 13€ |
| Éclair XXL, crème onctueuse praliné et noisettes torréfiées | 16€ |
| Café gourmand (thé + 2 euros) | 10€ |
| Champagne gourmand | 15€ |

