

Entrées

Œuf parfait, pommes de terre crousti-fondantes, crème de comté au vin blanc et pain de seigle torréfié	13€
Carpaccio de Saint-Jacques, gel granny smith, citron caviar et vinaigrette calamansi	16€
Tartelette, crème de ricotta citronnée, artichauts poivrades rôtis, agrumes confits, croustillant d'artichaut et vinaigrette à la truffe	15€
Pâté en croûte de canard et foie gras, poire pochée à la vanille, gelée au Calvados et pickles de graines de moutarde	18€

Plats

Pêche du jour, jus iodé de coquillages, poireaux grillés, fenouil en textures et tapenade aux moules	29€
Risotto de petit épeautre, crinières de lion marinées, carottes fanes rôties au miel, émulsion végétale et citron meyer confit	24€
Paleron de bœuf braisé, jarret confit, légumes racines, bouillon à l'oignon brûlé, condiment cresson - moutarde à l'ancienne et tartine façon ravigote	27€
Ris de veau meunière, panisse grillée, endives braisées à l'orange, salade de céleri branché, jus à manger et réduction de vin rouge	36€
Côte de bœuf sel de Guérande, sauce béarnaise, pommes grenailles pour 2 personnes	82€

Desserts

L'assiette de fromage du moment de la maison Alléosse	14€
Parfait glacé aux marrons, cœur glacé au yuzu, marron glacé, crème de marron et sablé breton	13€
Mousse tiède au chocolat, éclats de noix de pécan, crumble cacao et sorbet framboise	12€
Pavlova aux agrumes, gelée de pamplemousse, crème montée à la vanille et glace verveine	13€
Café gourmand (thé + 2 euros)	11€
Champagne / digestif gourmand	18€

