

Entrées

Velouté de champignons, - 9,50€
oeuf parfait, émulsion au parmesan et huile de mâche

Maquereau & betteraves en textures, - 10,00€
pomme confite, vinaigrette au miso et au sésame

Cromesquis de boeuf , - 10,00€
émulsion tandoori, purée de butternut et champignons persillés

Plats

Demi-magret de canard, - 20,00€
purée de brocolis, jus réduit à l'hibiscus et betteraves rôties au miel

Saint Jacques snackées, - 20,00€
pressé de butternut, beurre blanc aux agrumes et au curry, brocolis rôtis

Courge rôtie, - 18,00€
poêlée de champignons persillés, émulsion au parmesan et mâche

Paleron confit aux 5 baies, - 20,00€
jus au thym et variation de potimarron

Boulgour crémeux à la truffe , - 19,00€
copeaux de parmesan et noix torréfiées

Suggestion gourmande du chef, du lundi au vendredi - 18,00€

Sélection de fromages - 10,00€

Desserts

Madeleine à la fleur d'oranger, - 9,50€
kaki rôti et crème montée aux marrons

Brownie aux noix, - 9,50€
mousse au chocolat blanc, fève tonka et praliné

Pomme confite au poivre de Madagascar, - 9,50€
palet breton et caramel au beurre salé

Notre café gourmand - 10,00€

MENU Enfant (-12 ANS) - 12,50€

Aiguillettes de poulet accompagnées de frites, suivi d'une boule de glace (vanille ou chocolat).