



À la carte

● COUVERT Par personne

Beurre à la moutarde,
potimarron rôti et miso,
pain biologique

● ENTRÉE

DUO DE GAUFRES CAROTTE ET ÉPINARD 8,50€
Crème de tofu et poivron

LA SARDINE 11,00€
Tarte fine de sardines, crémeux d'oignons

FOIE GRAS 14,50€
Brioche, croquant de figues

PLEUROTES À LA PERSILLADE 9,50€
Émulsion de châtaignes, œuf parfait

● PLAT PRINCIPAL

POISSON

SOLE MEUNIÈRE 26,00€
Gratin dauphinois, chou kale

TURBOT, RIZ CRÉMEUX VERDE ET COUTEAUX 25,00€
Emulsion d'agrumes

THON SNACKÉ 20,00€
Figs caramélisées au Porto, écrasé de pommes de terre et aïoli

CALAMAR DES AÇORES 19,00€
Riz sauvage et réduction à l'armoricaine

● PLAT PRINCIPAL

VIANDE

RAGOÛT DE PALERON 22,00€
Xerém, glacé de baby carottes

MAGRET DE CANARD 20,50€
Gnocchis, fromage de chèvre et réduction de Porto

VÉGÉTARIEN

MÉDAILLON DE BETTERAVE ET JUS 18,00€
Crème de céleri et daikon glacé

● DESSERT

DÉLICE CHOCO-CAFÉ 9,00€
Mousse ganache chocolat-café et praliné croquant

SABLÉ CARAMEL ET POMME 7,00€

OMELETTE NORVÉGIENNE 7,50€
Glace à la vanille, meringue flambée au Grand Marnier

FROMAGE FRANÇAIS AU LAIT CRU ET À PÂTE MOLLE AVEC DUO DE COING ET D'ANIS 8,00€
Vache ou chèvre, selon arrivage

CHOISISSEZ VOTRE **ENTRÉE**, **PLAT PRINCIPAL** ET **DESSERT** À PARTIR DE LA SÉLECTION DES PLATS À LA CARTE ET CRÉEZ VOTRE MENU POUR **38,00 €**