

LA CARTE

Entrées

Starters

Tortellini aux moules et fenouil, fondue de tomate,
Encornet poêlé au piment d'Espelette, sauce safranée

Tortellini with mussels and fennel, pan-fried squid with Espelette pepper, saffron sauce 32 €

Noix de ris de veau façon meunière, spaghetti à l'épeautre,
Asperges vertes, crème de morille

Sweetbread in meunière style, spelled spaghetti, green asparagus, morel sauce 36 €

Langoustine sautée, risotto crémeux aux petits légumes, crème de crustacé

Sautéed langoustine, risotto with small vegetables, shellfish sauce 36 €

Poissons

Fishes

Dos de bar poêlé, déclinaison d'artichaut à l'estragon, crème de parmesan

Roasted sea bass, variation of artichoke with tarragon, parmesan sauce 38 €

Filet de daurade bio au poivre du Sichuan, crème à l'anchois,
Boulgour aux légumes et aux herbes fraîches

Sea bream fillet with Sichuan pepper, bulgur with vegetables and herbs, anchovy cream 36 €

Végétarien

Vegetarian & Diets

Demander notre menu végétarien : légumes, céréales, pâtes fraîches, œufs

Ask our vegetarian menu: vegetables, cereals, fresh pasta, eggs

LA CARTE

Viandes

Meats

Quasi de veau rôti, pomme de terre grenaille,
Asperges vertes et légumes du moment

Roasted quasi of veal, baby potatoes, green asparagus and seasonal vegetables 35 €

Côtes d'agneau grillées, croquettes de pomme de terre au romarin,
Salade de roquette à l'huile de noix et crème d'ail

Grilled lamb chops, rosemary potato croquettes, salad with walnut oil and garlic cream 38 €

Le pigeonneau : les suprêmes lardés et rôtis, les cuisses confites,
Lentillons de Champagne, fondue d'oignon blanc à la sauge

Roasted pigeon breasts with bacon, confit legs, Champagne lentils, stewed white onion 38 €

Fromages servis au chariot / Cheese trolley 18 €

Desserts

Desserts

Sablé breton et fraises, crème à la noix de coco, citronnelle et citron vert

Breton shortbread and strawberries, coconut cream, lemongrass and lime 18 €

Millefeuille au café bio du Honduras, praliné amande et noisette, glace au café

Millefeuille with organic coffee from Honduras, almond and hazelnut praline, coffee ice-cream 18 €

Entremets au chocolat grand cru dominicain, orange sanguine et poivre de Timut

Entremets with Dominican chocolate, blood orange and Timut pepper 18 €