MENUS

ENTRÉES

DÉCOUVERTE - 9.90€

- Gravlax de truite, radis noir & orange sanguine
- Cappuccino de champignons, jaune d'oeuf confit au miso & huile de foin ♥
- Velouté de poireaux, moules au curry & beurre noisette

SIGNATURE - 14.90€

- Carpaccio de Saint-Jacques, vinaigrette truffée & éclats de noisettes
- Tatin d'échalotes, jus corsé au foie gras & condiment d'agrumes - *à découvrir aussi en version végétarienne !* ♥
- Croustillant de ris de veau, citron confit & crémeux d'ail noir

PLATS

DÉCOUVERTE - 19.90€

- Suprême de volaille, polenta crémeuse & jus à la truffe ♥
- Pêche du jour, écrasé de pommes de terre, pamplemousse & olives Kalamata
- Chou-fleur rôti, crème de châtaigne, chimichurri & parmesan

SIGNATURE - 26.90€

- Saint-Jacques snackées, maïs au saté & citron caviar
- Pièce de boeuf, purée onctueuse de butternut, harissa poire & jus corsé
- Conchiglionis farcis à la ricotta, praliné de graines de courges & parmesan ♥

LE FROMAGE - 9€

- Emulsion de Mont d'Or rôti, endive confite & glace noisette

DESSERTS

DÉCOUVERTE - 8.90€

- Finger marron-cassis & chocolat craquant
- Poire confite aux agrumes, pain d'épices & glace vanille
- Mousse au chocolat Valrhona façon grand-mère, quatre-épices & agrumes♥

SIGNATURE - 12.90€

- Ganache chocolat Orozea Valrhona, praliné pécan & streusel croustillant
- Clémentine pochée, streusel sésame & glace lait ribot
- Pomme confite, sablé breton, caramel au miso & glace miel-cidre ♥

Découverte
Entrée - Plat / Plat - Dessert 24,90€
Entrée - Plat - Dessert 29,90€
Uniquement disponible les midis du lundi au vendredi (hors jours fériés)

Signature
Entrée - Plat / Plat - Dessert 34,90€
Entrée - Plat - Dessert 42,90€
Disponible tous les jours

Ou prenez à la carte !

Accords Mets & Vins
Sélectionnés avec soin pour chaque plat
2 verres de 10cl - 16€
3 verres de 10cl - 24€

Menu enfant - 13€