














La Carte

(Uniquement le soir du mardi au samedi
Sauf réservation préalable au 02.99.35.20.64)












Entrées

 Vitello Tonnato, Pickels d'Oignon Rouge et Câpres		12,00€
 Gaspacho Petits Pois - Estragon, Condiments Croquants et Glace au Chèvre		10,00€
 Ceviche de Daurade, Yuzu Ponzu et Crumble au piment d'Espelette		12,00€
 Breizh Taboulé, Gelée de Concombre et Chantilly Verveine		10,00€
 Raviole Ouverte, Effilochée de Bœuf à la Citronnelle et Consommé Thai		12,00€

Plats

 Filet de Bœuf (VBF), Sauce à la Bière, Pommes de Terre Rissolées		22,00€
 Filet de Lieu Jaune, Beurre d'Algues et Mousseline d'Artichaut		22,00€
 Encornets Snackés, Purée de Piquillos et Chips de Chorizo		18,00€
 Pluma de Cochon, Sauce Molé, Caviar d'Aubergine au Sésame		18,00€
 Croustillant Feta-Courgette, Coulis de Laitue et Pesto Rouge		15,00€

Desserts

 Crémeux Citron, Meringue Italienne, Ecume d'Aneth et Sorbet Kalamansi		8,50€
 Finger Cookie, Ganache Chocolat Blanc au Wasabi et Crème Pistache		8,50€
 Baba, Timut et Passion, Tartare d'Ananas, Sorbet Citron Vert Gingembre		8,50€
 Fraises Fraîches, Crème Fouettée à la Fleur de Sureau, Glace au Yaourt		8,50€
 Sablé Cacao, Confit et Sorbet de Framboises		8,50€
 Assiette de 3 Fromages de Chez Gauthier		10,00€



Plat Végétarien

La liste des allergènes présents dans nos plats est consultable sur demande