








# Le Menu







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

**31,00 €**












## Entrées :

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

## Plats :

-  Encornets Snackés, Purée de Piquillos et Chips de Chorizo
-  Pluma de Cochon, Sauce Molé, Caviar d'Aubergine au Sésame
-  Filet de Lieu Jaune, Beurre d'Algues et Mousseline d'Artichaut (Suppl + 3,00€)
-  Filet de Bœuf (VBF), Sauce à la Bière, Pommes de Terre Rissolées (Suppl + 3,00€)
-  Croustillant Feta-Courgette, Coulis de Laitue et Pesto Rouge 

## Desserts :

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



Plat Végétarien

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