

LA CARTE

Elle Flirte avec la Saison et Cède constamment à la Fraîcheur
Les plats traditionnels, canailles, saveurs plus exotiques se côtoient,
et sont mis à l'honneur à notre table. Dans une démarche de qualité,
je remercie nos fournisseurs pour la confiance
et l'inspiration qu'ils nous procurent au fil des saisons

POUR COMMENCER

Champignons de L'Automne

Champignons en Fricassé / Fraîcheur Ails & Persils / Emulsion Poires Pimentées

Huitres de Cancale N°2

Huitres Bronzées au Chalumeau / Légumes et Herbes Préparés au Couteau / Comté 24 Mois

Foie Gras Maison (5€ supplt)

Foie Gras Cuit Ballotine / Tahini de Légumes / Glace au Cèpes / Pain Maison aux Figue et Noix

LES PLAISIRS SALES

Anchaud de Cochon

Poitrine Fondante / Carotte au Beurre / Compote de Fruits Exotiques / Oignons Fermantés

Grand Classique en Cuisine

Rognon & Ris au Sautoir / Brocolis / Jus Classique Crémé / Pomme de Terre Soufflée

Dorade Royale " Elevage "

Filet Cuit sur Peau Croustillante / Coco Paimpol dans un Bouillon Herbacé / Huile d'Olive Bio

St Jacques

Noix de St Jacques / Soupe Lait de Coco / Infusion Citronnelle / Tapiocca / Praliné Noisettes

FROMAGES

Vieux Comté 24 Mois et Plus chaque Jour

Pequillos Grillé au Feu de Bois et Fromage de Brebis

LES GOURMANDISES SUCREES

Gourmandise Ô Chocolat

Ganache Chocolat au 64% / Glace Vanille 2 Gousses / Tuile de Cacao Caramel / Tague Cacao

No Name

Pomelos et Coings Confits aux Epices / Glace Pétale de Rose / Crème Battu Miel et Eau de Fleurs

Promu Général

Comme une Glace Colonel

Café Gourmands & Gourmandes

ou Thé + Petites Douceurs

■ Le restaurant n'accepte plus les règlements par chèque

■ Pour la tranquillité de chacun, merci de garder vos portables en mode silencieux

..... MENUS "PLEINS D'ENVIES"

Dernière prise de Commande 13H45 et 21H15"

Disponible midi et soir, nos menus sont mises à jour régulièrement, pour respecter au maximum les saisons. Ils se déclinent également en menu 4 ou 5 services et dégustation autour de 8 services issus des plats de la carte, ou de nos créations, et des plus beaux produits du moment Pour vous permettre de profiter au mieux de notre cuisine.

MENU 4 PLATS 38€

AMUSES BOUCHES
ENTREE
PLAT
DESSERT

MENU 5 PLATS 44€

AMUSES BOUCHES
ENTREE
PLAT
FROMAGE
DESSERT

MENU 8 PLATS 58€

AMUSES BOUCHES
1ERE ENTREE
2EME ENTREE
PLAT POISSON
PLAT VIANDE.....
FROMAGE
1ERE DESSERT.....
2ERE DESSERT

■ Le restaurant n'accepte plus les règlements par chèque

■ Pour la tranquillité de chacun, merci de garder vos portables en mode silencieux

Inspiration du Marché au Déjeuner

Chaque midi nous vous proposons notre menu déjeuner
que nous pouvons vous servir en 1 heure si vous le souhaitez.
Suivant notre inspiration, il voyage entre esprit classique,
cuisine bistronomique ou fusion.

Proposé du Mardi au Vendredi le Midi Uniquement
Hors Week-end & Jours Fériés

Plat du Jour + Dessert du Jour23€
Entrée du Jour + Plat du Jour + Dessert du jour26€

P'TIT GASTRONOME (moins de 10 ans)
Pour les Enfants Servi le Midi Uniquement

1 Jus d'Orange + 1 Plat Enfant + 1Dessert15€

- Le restaurant n'accepte plus les règlements par chèque
- Pour la tranquillité de chacun, merci de garder vos portables en mode silencieux