CARTE

Les produits de la carte proviennent de nos voisins maraîchers, éleveurs, pêcheurs, vignerons...
Pour la vie de nos campagnes, parce qu'ils sont frais, pour une diminution de l'incidence environnementale.

Entrées

Tartare de saumon à l'aneth, 15€
crumble de noisettes et crème de yuzu.

Fricassée de sot-l'y-laissse, 14€
champignons en persillade et siphon à l'ail doux.

Crème de cresson, 13€
poêlée de crosnes au beurre noisette, suprêmes de clémentine et pickles d'oignons rouges.

Plats

Filet de Merlu mariné au soja, 24€
soupe miso au citron vert et légumes croquants.

Magret de canard du Gubernat, 30€
parmentier de cuisse confite et embeurrée de chou vert.

Variation de légumes oubliés, 21€
crémeux de topinambour, betterave confite, et cerfeuil tubéreux en persillade.

Fromages

Pélardon mariné par nos soins, 9€
au romarin et baie roses avec petit mesclun à l'huile de noix.

Assortiment de fromages de région, 13€
affinés par Vincent Vergne, MOF.

Desserts

Entremets aux trois chocolats, 12€
génoise au chocolat noir, namelaka au chocolat au lait et blanc,
glaçage au chocolat noir.

Pomme confite façon tatin, 11€
sablé breton et glace à la crème fraîche.

Pavlova à la clémentine, 11€
crème légère au yaourt, suprêmes de clémentines
et sorbet clémentine.

Menu Enfant

Plats

Aiguillettes de poulet panées ou nuggets de poisson,
accompagnés de frites

Ou

Steak haché
accompagné de frites

Dessert

Brownie au chocolat & glace vanille

Jusqu'à 12 ans-Plat et dessert 15€

Boissons non incluses
Prix en euros
Taxes et service inclus