

POUR COMMENCER

CEVICHE DE TRUITE	23€
Vinaigrette au kimchi, glace à la roquette	
ENCORNET A LA PLANCHA AU CHORIZO GRILLÉ	20€
Foccacia maison, vinaigrette au chorizo grillé, citron confit et huile de persil	
GNOCCHI MAISON ET HOMARD BLEU DE BRETAGNE	25€
Homard poché dans son beurre, crème de homard au paprika fumé, chips de salsifis	
PÂTÉ EN CROUTE VÉGÉTARIEN MAISON	22€
Chutney d'oignon et gel safrané	

À SUIVRE

MENU ENFANT

PLAT, DESSERT, SIROP OU JUS 25€

Notre Chef s'adapte aux goûts de votre enfant, n'hésitez pas à en discuter avec notre équipe de salle au moment de la commande...

A PARTAGER

En fonction des inspirations du chef tous les soirs nous vous proposons deux plats à partager:

*Poisson

*Viande

PLATS

- PÊCHE DU MOMENT ET DÉCLINAISON DE CAROTTES** 42€
Mousseline de carottes, carottes glacés, pickles de carottes et jus de carottes réduit
- MAGRET DE CANARD DE CHEZ MR PUSSAC EN DEUX FAÇONS** 52€
Purée d'orange, butternut confit et pickles de butternut
- RIS DE VEAU RÔTI AU BEURRE** 48€
Crèmeux de poireaux, blanc de poireaux grillé, croustillant de pommes de terre et jus corsé
- CÉLERI LAQUÉ COMME UN MAGRET AU SOJA ET MISO** 40€
Mousseline de céleri, tagliatelles de céleri au beurre de yuzu

NOS DOUCEURS

- LES VERGERS DE DARJEELING** 17€
Crèmeux de pommes, coing pochés au thé noir, honeycomb
- L'ANGEVIN À MÉRIBEL** 19€
Compoté d'orange, suprême d'orange sanguine, gel citron et espuma au Cointreau
- ENTREMET CHOCOLAT NOIR, MANGUE ET PIMENT D'ESPELETTE** 18€
- ASSIETTE DE GLACES ET SORBETS** 16€
- ASSIETTE DE FROMAGE, COMPOTÉ DE COING ET SUCRINE** 23€