

Le Menu

Chef Arthur Jallerat

POUR PATIENTER...

Tarama d'oursin	8
Guacamole maison	8
Tataki de thon rouge aux sésames	12

Menu entrée-plat ou plat-dessert	39
Menu Végétarien (entrée-plat ou plat-dessert)	29
Menu Salade (entrée-plat ou plat-dessert)	29

LES ENTRÉES 12

Velouté frais de carottes et graines de fenouils
Flan de courgettes au vieux comtés, fraîcheur de tomates
Tartare de bœuf, pommes gaufrettes

LES PLATS

Encornets snackés, cocos de Paimpol, chorizo, sauce au poivron	32
Filet mignon de porc rôti, écrasé de pommes de terre aux olives, sauce moutarde miel	28
Cannelloni de champignons, émulsion crémée aux persils	23

LES SALADES

Salade de gambas, avocats, tomates et pamplemousses	23
Salade chèvres chauds, jambon ibérique, tomates et noix	23

LES DESSERTS 12

Pavlova aux fruits by "La Meringaie"
Salade de fruits frais du matin
Le café (très) gourmand
Notre dessert du jour

Tous nos produits sont frais, sélectionnés avec soin et issus d'une agriculture raisonnée.
Liste des allergènes disponible sur demande

Menus proposés uniquement le midi
Prix nets TTC, service compris