

Le Menu

Chef Arthur Jallerat

LES ENTRÉES

Velouté de potimarron

Terrine de canard sauvage et foie gras, fait maison

Tataki de Sérieole Ikejime, wasabi, salicorne et mayonnaise ponzu

LES PLATS

Echine de porc caramélisée , purée de patate douce, fruits secs et coco

Pavé de saumon, tombée d'épinards frais, sauce à l'oseille

Poêlée de quinoa et déclinaison de maïs

LES SALADES

Taboulé de petit épeautre, burratina, tomates séchées et avocat

Salade de jambon Serrano, Feta, tomate confite et concombre

LES DESSERTS

Salade de fruits frais du matin

Le café (très) gourmand

Baba au rhum traditionnel arrosé en salle

Paris direction Brest

Assortiment 3 fromages

Tous nos produits sont frais, sélectionnés avec soin et issus d'une agriculture raisonnée.

Liste des allergènes disponible sur demande

Le Menu

Chef Arthur Jallerat

POUR PATIENTER...

Tarama d'oursin	8
Guacamole maison	8
Tataki de boeuf	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 de potimarron

Terrine de canard sauvage et foie gras, fait maison

Tataki de Sérieole Ikejime, wasabi, salicorne et mayonnaise ponzu

LES PLATS

Echine de porc caramélisée , purée de patate douce, fruits secs et coco	31
Pavé de saumon, tombée d'épinards frais, sauce à l'oseille	28
Poêlée de quinoa et déclinaison de maïs	23

LES GRANDES SALADES

Taboulé de petit épeautre, burratina, tomates séchées et avocat	23
Salade de jambon Serrano, Feta, tomate confite et concombre	23

LES DESSERTS

12

Salade de fruits frais du matin

Le café (très) gourmand

Baba au rhum traditionnel arrosé en salle

Paris direction Brest

Assortiment 3 fromages

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

Menu proposé uniquement le midi
Prix nets TTC, service compris

Le Menu du soir

Chef Arthur Jallerat

A PARTAGER

Tarama d'oursin	8
Guacamole maison	8
Planche mixte de charcuteries et fromages	18

LES PETITES FAIMS

Avocado Toast Saumon	12
Tataki de bœuf	12
Samoussa chevre miel	12
Croque monsieur maison du moment	16

LES GRANDES SALADES

Taboulé de petit épeautre, burratina, tomates séchées et avocat	23
Salade de jambon Serrano, Feta, tomate confite et concombre	23

LES ENTRÉES

Velouté de potimarron	12
Terrine de canard sauvage et foie gras, fait maison	12
Tataki de Sérieole Ikejime, wasabi, salicorne et mayonnaise ponzu	12

LES PLATS

Echine de porc caramélisée , purée de patate douce, fruits secs et coco	31
Pavé de saumon, tombée d'épinards frais, sauce à l'oseille	28
Poêlée de quinoa et déclinaison de maïs	21

LES DESSERTS

Baba au rhum traditionnel arrosé en salle	12
Paris direction Brest	12
Salade de fruits frais du matin	12
Notre café (très) gourmand	12
Assortiment 3 fromages	12

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

Prix nets TTC, service compris