

LA CARTE

ENTRÉES

La Tomate, «Green Zebra», préparée en gaspacho, concombre, feta marinée, huile d'olive, basilic, râpé de radis noir.

11

La Daurade, en tartare décomposé, brunoise de poire, coriandre ciselée, huile d'olive bio, citron vert, gros sel.

12

Le Foie Gras de canard, maison, mariné au Porto et Cognac, chutney d'oignons, mangues et piment d'Espelette, pain grillé.

17

La Burrata, 125 g, trio de tomates selon arrivage, huile d'olive bio, pesto, pistaches entières.

13

Le Risotto, aux légumes, petits pois, carottes, poireaux, épinards, roquette et parmesan.

12

Le Thon, décliné, en ceviche, vinaigrette au fruit de la passion, en tartare aux saveurs asiatiques, et en tataki rôti au miel et sésame.

14

PLATS

Le Bœuf, filet 250 g, pommes grenailles persillées (cuisson sans gras), os à moëlle, beurre maître d'hôtel au piment d'Espelette.

28

Le Veau, côte de veau 300 g, jardinière de légumes de saison et chorizo, jus brun au chorizo.

26

La Sole, entière, 300 g, fricassée de petits pois écosés, émulsion de citronnelle.

24

Le Tartare de Bœuf, préparé à la minute, pommes grenailles persillées.

20

Le Turbot, pavé rôti, sucrines rôties, tagliatelles de courgettes fraîches, vinaigrette coriandre et citron vert.

24

Le Bar, filet snacké, fricassée d'asperges vertes et copeaux d'asperges crues, tartare de tomate à la coriandre, sauce vierge et pignons de pin grillés.

23

La Volaille, suprême de poulet fermier caramélisé au miel et romarin, sifflets de carottes au miel.

21

ARDOISE DE FROMAGES

Assortiment de fromages, selon arrivage, affinés par la Maison Bordier, salade mesclun.

11

DESSERTS

La Crème Brûlée, en déclinaison, vanille, praline, pistache.

8

Le Cheesecake, au Philadelphia cream cheese, biscuit breton zesté, gelée trouble au citron.

9

Le Café Gourmand, assortiment de petits desserts.

10

Le Fraisier, génoise, crème pâtissière madame, fraises.

9

Le Mi-Cuit, au chocolat et piment d'Espelette, cœur coulant, sorbet mangue (10 minutes).

9

Le Pain des Enfants Perdus, brioche façon pain perdu, sorbet Maracuja.

9

Élaboration de la carte: Équipe des Enfants Perdus

Complices aux fourneaux et en salle: Tinesh Kumar/Damien/Nitharsan/Tibor/Nazih/Benoit/Léon/Amadou/Louis/Lucien/Stan/Alexis

Tous nos plats sont élaborés en cuisine à partir de produits bruts livrés quotidiennement.