

LA CARTE

ENTRÉES

Le Topinambour, soupe de topinambour, copeaux de betterave cuite, espuma de betterave.

9

Les Escargots, en fricassée, champignons poêlés, rapé de céleris, crème de persil plat.

12

Le Boudin, boudin Noir de Christian Parra, quartiers de poire caramélisée à la cannelle, roquette, sirop de poire maison.

13

Le Thon, décliné de 3 façons : en ceviche, vinaigrette au fruit de la passion, en tartare aux saveurs asiatiques, et en tataki rôti au miel et sésame.

14

La Burrata, burattina de 125g, poireaux poêlés, pignons de pin grillés, roquette, vinaigrette de moutarde à l'ancienne.

14

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

17

PLATS

Les Pâtes, penne aux champignons, crème d'olive noire truffée, parmesan.

16

Le Tartare de Bœuf, préparé à la minute, pommes de terre sautées, persillées, salade mesclun.

19

La Volaille, suprême de poulet fermier rôti dans son jus au thym et romarin, gratin de patates douces et noix de muscade.

21

Le Bar, en filet 200g, fricassée de légumes, rapé de radis noir, sauce vierge aux pignons de pins.

22

Le Veau, fondant de paleron de veau (cuisson 7h), légumes de saison.

22

La Sole, meunière et entière, tombée d'épinards.

26

Le Bœuf, filet 200 g, pommes de terre sautées et persillées, os à moëlle, sauce au poivre vert.

28

La St Jacques, St Jacques juste poêlées, crème d'oeufs de lump, risotto aux légumes.

29

ARDOISE DE FROMAGES

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

12

DESSERTS

La Crème Brûlée, déclinée en 3 parfums : vanille, praline et pistache.

8

La Pomme, entremêt de pommes caramélisées, biscuit sablé, glace vanille.

8

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

9

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

9

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

9

Le Café Gourmand, assortiment de petits desserts.

10

*Aux Enfants Perdus, nous n'aimons pas le gaspillage alimentaire et vous pouvez nous demander un doggy bag.
Nos plats contiennent des allergènes, faites nous part de vos allergies ou restrictions alimentaires,
nous pouvons adapter ce menu à vos besoins.*