

LA CARTE

ENTRÉES

L'Asperge, asperges blanches et vertes poêlées, oeuf poché, vinaigrette à l'échalotte.
11

L'Artichaut, décliné de 3 façons : feuilles d'artichaut vapeur, coeur d'artichaut poêlé, caviar d'artichaut, vinaigrette.
11

Le Veau, carpaccio de veau, petits pois, verveine et citron vert, copeaux de parmesan.
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 et coeur d'artichaut poêlé, tapenade d'olive noire, pignons de pin, roquette, citron, basilic, copeaux de parmesan.
16

Le Tartare de Bœuf, préparé minute, pommes de terre sautées, persillées, salade mesclun.
19

Le Cabillaud, en pavé 200g, caviar d'aubergine, sucrine rôtie, sucrine fraîche, tomates cerises marinées au basilic.
20

La Volaille, cuisse de poulet fermier rôtie dans son jus, légumes rôtis, oseille sauvage.
21

Le Bar, en filet 200g, écrasé de pomme de terre violette, copeaux de radis rose, légumes verts, sauce vierge aux pignons de pins.
22

Le Veau, rôti de veau moelleux, réduction de jus de veau, poêlée d'asperges, petits pois, salade d'endives.
23

L'Espadon, pavé d'Espadon en tataki, enrobé de sésame, réduction de soja et de miel, carottes fanes, tagliatelles de courgettes marinées au citron vert.
26

Le Bœuf, filet 200 g, pommes de terre sautées et persillées, os à moëlle, sauce au poivre vert.
28

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

Nos plats contiennent des allergènes, faites nous part de vos allergies ou restrictions alimentaires, nous pouvons adapter ce menu à vos besoins.