

Formule entrée - plat - dessert 45€

*parmi une sélection de plats proposés**

ENTRÉES

Œuf bio, mayonnaise à l'huile de pépins de raisin, ail noir, poutargue	12
* Asperges blanches, hollandaise au siphon, copeaux de jambon de bœuf Cecina	16
Ravioles de gambas, jus de têtes au Combava, épinards frais	15
* Salade terre-mer de haricots verts, foie gras, pickles de coques & vinaigre de framboise	15
Les huîtres creuses de Bretagne n° 3 par 6 ou par 9	15 / 22
Terrine de foie gras de canard, chutney de mangue	19

PLATS

* Épaule d'agneau confite, harissa, citron, carottes au cumin	26
Dos de cabillaud à la pancetta, champignons erengi	28
* Filet de dorade grise, navets à l'étuvée, condiment moutarde de crémone	25
Risotto d'épeautre, légumes du moment, parmesan et champignons	22
Suprême de poulet fermier à l'estragon, piperade	26
Ris de veau caramélisé, purée de pomme de terre, sucrine	45

FROMAGE ET DESSERTS

Fromage de la ferme d'Alexandre	12
Soupe de fraises à l'hibiscus, glace, tuile	12
Mille-feuilles, crème chiboust, caramel au beurre salé	16
Baba au rhum, crème chantilly	12
* Mascarpone, citron vert, fruits rouges & basilic	12
* Tarte citron framboise, meringue	12

Carte

Tous nos prix sont nets en euros