

Formule entrée - plat - dessert 45€

*parmi une sélection de plats proposés**

ENTRÉES

Œuf bio, aigre-doux de girolles, jambon de cochon	15€
* Marinière de coques et moules, lait Ribot, céleri, sarrasin	15€
* Carpaccio de Pleurottes eryngii, yaourt grec, huile d'argan, épices Dukkah	12€
Ravioles de gambas, jus des têtes au Combava, épinard frais	17€
Les huîtres creuses de Bretagne n° 3 par 6 ou par 9	15 / 22€
Terrine de foie gras de canard, chutney de mangue	19€
Tartare de veau à l'anguille fumée, salade de concombre aux algues	16€

PLATS

* Joes de Raie, riz noir, trompettes des Maures, émulsion de jus de moules	25€
* Filet de pintade fermière rôti, betterave blanche, pickles de raisin	25€
Carré de cochon de lait, kimchi chou pak choi, vinaigrette persil / menthe	25€
Dos de lieu jaune, réduction de vin rouge, échalotes noires fermentées	28€
Ris de veau caramélisé, purée de pomme de terre, sucrine	45€
Risotto d'épeautre, légumes du moment, parmesan, champignon	22€

FROMAGE ET DESSERTS

Fromages de la ferme d'Alexandre	12€
Mille-feuille, crème chiboust, caramel au beurre salé	16€
* Figues rôties au miel, biscuit dacquoise et glace au lait d'amande	12€
Baba au rhum, crème chantilly	12€
Mascarpone, citron vert, fruits rouges & basilic	12€
* Minestrone d'ananas et mangue, siphon de chocolat blanc et fruits de la passion	12€

Starter - Main course - Dessert 45€

*from a selection of dishes offered**

STARTER

Organic egg, sweet and sour girolle mushrooms, Coche ham	15€
* Cuckle and mussel Marinière, buttermilk, celery and buckwheat	15€
* Eryngii mushroom carpaccio, greek yogurt, argan oil and Dukkah	12€
King prawn ravioli and combava jus, fresh spinach	17€
Riec/Belon Cadoret n°3 oysters, 6 or 9 servings	15 / 22€
Foie gras and mango chutney	19€
Tartare de veau à l'anguille fumée, salade de concombre aux algues	16€

MAIN COURSE

* Skate fish, wild mushrooms, mussel jus emulsion	25€
* Roasted guinea fowl fillet, beetroot, pickled grape	25€
Rack of piglet, kimchi pak choi, parsley / mint vinaigrette	25€
Pollock fillet, red wine reduction, fermented black shallots	28€
Caramelised sweetbread, mashed potatoes, lettuce	45€
Spelt risotto, seasonal vegetables, parmesan cheese, mushrooms	22€

CHEESE AND DESSERT

Cheese from La Ferme d'Alexandre	12€
Mille-feuille, chiboust cream, salted caramel	16€
* Honey roasted figs, Dacquoise biscuit, almond milk ice cream	12€
Rum baba, chantilly cream	12€
Lime infused mascarpone, red berries, basil	12€
* Pineapple and mango minestrone, white chocolate emulsion, passion fruit	12€