

# LE PARIS-BREST

Le vendredi soir et le samedi soir: pas de plat unique.

Lunch tous les midis: entrée et plat 27€

**Entrées.** Temps d'attente: 15'

Terrine de foie gras maison/chutney de mangue/brioche 20€

Daurade marinée/framboises/péquillos-crème de laitue/stracciatella 17€

Espadon mariné/vinaigrette-thon,câpres,anchois 17€

Croquant de pintade/salade de papaye/coulis salé de sirop d'érable 18€

Oeuf 63°/champignons/guanciale/émulsion de cèpes 17€

Bao/saucisse/fromage bleu/sauce miso 17€

**Plats.** Temps d'attente sans prendre une entrée: 40'

Boulets/frites/salade 17€

Américain minute/frites/salade 19€

Onglet de boeuf/sauce ribs/échalotes confites 28 €

Filet de porcelet/lentilles vertes du Puy/chou noir saucisse fumée/vinaigrette 28€

Civet de biche/purée p.d.t./coing/sauce civet 28€

Filet de veau/sauce tomate à la sauge/haricots blancs/saucisse de Morteau

Agneau rosé/sauce tamarin/crème de coing/citron vert 28€

Dos de lieu noir/sauce crevettes grises/salicorne/germes de soja 28€

Ris de veau/émulsion champignons/légumes croquants

**Desserts** 9€

Figues rôties au miel/glace à la vanille

Fraises au vinaigre balsamique/glace vanille

Poire aux épices/glace au lacquement

Tarte au sucre/glace au lacquement

Blanc-manger (biscuit) crumble d'amandes/crème au citron/glace vanille

Biscuit chocolat/glace au chocolat noir bio/fruits secs

Crème brûlée au miel de châtaignes

White Russian: Baileys+crème (shaker)+liqueur Filliers

Irish coffee