

# LE PARIS-BREST

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

**Entrées.** Temps d'attente: 15'

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

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

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

Oeuf 63° / champignons / lard grillé / émulsion de cèpes 17€

\* Bao / chou fleur curcuma / cacahuètes / sésame 17€

Tartare de veau / sauce leche du tigre façon Paris-Brest 17€

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

Boulets / frites / salade 17€

Américain minute / frites / salade 19€

Onglet de boeuf / sauce ribs soja / échalotes confites / tomates / 28 €

Agneau vadouvan / légumes / olives noires / citron de Sicile 28€

Veau rosé / caviar d'aubergines / coriandre / fruits secs torréfiés / sauce tomatée 28€

Ris de veau / émulsion champignons / légumes croquants 38€

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

Poulpe en daube / vin rouge / carote / tomate / purée de fèves 28€

\* Focaccia / caviar d'aubergines / burrata / pickles / houmous / mizuna 28@

\*Plats végétariens et végés

**Desserts 9€**

Figues rôties au miel / glace à la vanille

Irish coffee

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