

LA CARTE ET LE MENU DECOUVERTE SONT DISPONIBLES MIDIS ET SOIRS

Du mardi 21 au samedi 25 juillet 2026

Le Salé

- Tatin d'aubergine, coulis de tomate, scamorza fumée, ail, basilic, pignon de pin _____ 11 €
- Œuf parfait, mousse au maïs, magret fumé, jus de viande, croûtons _____ 11 €
- Coco de Paimpol, guanciale (charcuterie de porc), jaune d'œuf confit, parmesan, émulsion végétale _____ 11 €
- Poulpe confit, crème de courgette, marjolaine, yuzu _____ 22 €
- Tataki de saumon, coulis épinard, jus de saumon, poireau, coriandre, cacahuète _____ 18 €
- Filet de bœuf (150 g) pommes dauphines, jus corsé _____ 27 €
- Planches fromages ou charcuteries _____ 18 €
- Planche mixte charcuteries et fromages _____ 20 €

Menu Dégustation en 5 temps / 53 € : *Laissez-vous guider par notre chef qui vous propose un **menu découverte en 5 temps**, 4 plats salés et un sucré, **sélectionnés par le chef** (Menu individuel servi uniquement pour **l'ensemble des convives** de la table)*

Important : *Le soir, pour les tables de six personnes et plus, **seul le menu dégustation** sera proposé.*

*Menu disponible sur réservation jusqu'à 13h00 au déjeuner et jusqu'à 21h30 au dîner, nous vous remercions de bien vouloir **nous communiquer uniquement vos allergies** lors de la réservation
(Les menus vegan, sans lactose , sans gluten, sans fromage ne sont pas réalisables)*

[Accord mets & vins en 4 temps pour accompagner votre menu + 35 €]

Le Sucré...11 €

- Chantilly au mascarpone et chocolat blanc, compotée de cerise, sorbet cacao, biscuit éponge au cacao, praliné noisette-amande-vanille
- Crème brûlée à la vanille, pêche pochée, sorbet framboise, financier aux amandes
- Baba au rhum, fraise, rhubarbe, crème vanille, pistache, sorbet fraise / piment

** Demandez nous la liste des allergènes*

** Origine de notre viande : France*

Important : *Aucune modification des plats n'est possible au menu ni à la carte - Nos plats contiennent du lactose & du gluten – Pas de menu vegan disponible – Merci de votre compréhension*