

Entrées :

- Velouté de carottes, curry, noix de coco 16€
- Poireaux, sauce Gribiche, mimosa 18€
- Carpaccio de Saint-Jacques Bretonnes, autour du radis 22€
- Foie gras de canard poché, bouillon asiatique 26€

Les plats :

- Noix de joue de porc façon bourguignonne, polenta 29€
- Pavé de Morue Barquero, mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive, épinards frais, aioli 38€
- Risotto aux langoustines, Parmesan 36€
- Souris d'agneau braisée au chorizo, paccheri 37€

Desserts :

- Riz au lait, pain de Gênes, citron 13€
- Sablé breton, pomme caramélisée, Tonka 14€
- Entremet, fruit de la passion, marron, chocolat 15€
- Mousse de cancoillotte 14€
- Assiette de fromages secs 15€

Menu à 42 €

Velouté de carottes, curry, noix de coco
Noix de joue de porc façon bourguignonne, polenta
Riz au lait, pain de Gênes, citron

Provenances :

Saint-Jacques : France

Foie gras : France

Porc : France

Agneau : Nouvelle Zélande

Langoustines : France

Morue : Norvège