

LES ENTREES

<i>Salade tendance Poulet Asia tube croustillant condiment tomme de Bretagne</i>	14€
<i>Raviole crouillante de crevettes pancetta rôtie émulsion passion</i>	14€
<i>Crudo de saumon frais citron kimchi Pickles condiment</i>	14€
<i>Foie gras de canard caramel scampi de crevette pain toasté condiments</i>	22€
<i>Ormeaux de pleine mer de Plouguerneau chorizo émulsion siphon condiments</i>	22€
<i>Rémoulade de tourteaux croustillant noix de saint jacques rôties beurre de saté</i>	22€
<i>Scampi de crevettes crème de saté caviar de hareng</i>	14€

LES VIANDES

<i>Bœuf jus noir crispy bacon</i>	20€
<i>Cochon pique de chorizo jus réduit cantal fondant</i>	20€
<i>Magret de canard jus yakitori poudre cacahuète</i>	20€
<i>Agneau jus court Panko au beurre escargot</i>	22€
<i>Bœuf jus torréfié croquette de foie gras</i>	22€
<i>Magret de canard jus Asia</i>	22€
<i>Cochon confit jus zaatar ail noir</i>	22€
<i>Poulet fermier crème comme une carbonara</i>	22€

LES POISSONS

<i>Beurre échalotte curcuma tomate confite crevettes</i>	20€
<i>Beurre crème betterave acidulée amande torréfiée</i>	22€

LES LEGUMES

<i>Assiette de légumes</i>	16€
----------------------------	-----

LES FROMAGES

<i>Fromage crouillant salade sorbet bio</i>	13€
<i>Saint Nectaire rôti jambon cru espagnol pain toasté sorbet bio</i>	12€

LES DESSERTS

<i>Tube chocolat 70% mousse légère caramel sucre coloré glace</i>	10€
<i>Feuille de meringue crème tropézienne biscuit fruit frais blanc léger</i>	10€
<i>Glace sarrazin grillé feuille de chocolat ou sorbet digestif feuille crouillante</i>	12€
<i>Sphère chocolat 70% pétillante thé pomme d'amour parfumé</i>	12€
<i>Crème glacée, Baileys feuille chocolat</i>	12€
<i>Biscuit crème vanille sorbet bio fruits frais crumble choco</i>	10€

Menu enfant	12€
--------------------	------------