

MIDI

ENTRÉE + PLAT	25€
PLAT + DESSERT	25€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	29€
PLAT + CAFE	19€

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU 25€
grenailles confites, sabayon et salade
mélangée. Servi avec 1 verre de vin
ou 1 bière pression.

ENTREES

La raviole ouverte de céleri / antipasti de champignons **+2€**
L'oeuf parfait / saucisson poché au vin rouge / pickles
Les moules servies glacées / sauce César au jus de coquillages.

PLATS

le biscuit de saumon soufflé / riz rouge de Camargue au jus de crustacés
le tataki de boeuf tigre frit / noisettes Parmentières / spicy mayo

DESSERTS

La truffade chocolat noir / terreau cacao / crème glacée
La compotée de prunes « melba » / sablé Breton
L'assiette de fromages de la ferme du Pelosset 13€ / en duo 16€

L' **Andouillette** de **400grs** de la maison
« **Braillon** » pour 2 personnes en cocotte
jus à l'échalote et purée maison.. **49€**

MIDI

ENTRÉE + PLAT	25€
PLAT + DESSERT	25€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	29€
PLAT + CAFE	19€

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU 25€
grenailles confites, sabayon et salade
mélangée. Servi avec 1 verre de vin
ou 1 bière pression

ENTRÉES

La raviole ouverte de céleri / antipasti de champignons **+2€**
L'oeuf parfait / saucisson poché au vin rouge / pickles
Les moules servies glacées / sauce César au jus de coquillages.

PLATS

le biscuit de saumon soufflé / riz rouge de Camargue au jus de crustacés
le tataki de boeuf tigre frit / noisettes Parmentières / spicy mayo

DESSERTS

La truffade chocolat noir / terreau cacao / crème glacée
La compotée de prunes « melba » / sablé Breton
L'assiette de fromages de la ferme du Pelosset 13€ / en duo 16€

L' **Andouillette** de **400grs** de la maison
« **Braillon** » pour 2 personnes en cocotte
jus à l'échalote et purée maison.. **49€**

