

LE PARIS-BREST

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

Lunch tous les midis: entrée et plat 27€

Entrées. Temps d'attente: 15'

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

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

Espadon mariné / vinaigrette-thon, câpres, anchois 17€

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

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

Asperges blanches du Limbourg triple A / espuma de langoustines 18€

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

Boulets / frites / salade 17€

Américain minute / frites / salade 19€

Onglet de boeuf / sauce ribs / échalotes confites 28 €

Filet de porcelet / lentilles vertes du Puy / saucisse fumée / vinaigrette 28€

Veau rosé / pomme dauphine de polenta / houmous / sauce à l'origan sauvage 28€

Agneau rosé / sauce tamarin / topinambour / citron vert 28€

Ris de veau / émulsion champignons / légumes croquants 38€

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

Desserts 9€

Figues rôties au miel / glace à la vanille

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

Irish coffee