

Carte Bistronomie

ENTRÉES :

- Œuf « Plein Air » Poché / Crème de Comté / Chorizo / Croûtons Briochés 8€
- Burrata (200 gr) à partager / Condiment Abricot & Romarin / Granola Salé / Poivre de Kampot 14€
- Duo Os à Moelle / Toasts au pain de Mie / Sel de Guérande 13€
- Tartare de Tomates d'Antan / Mousse Ricotta Olives Noires / Crumble Parmesan. 11€
- Huîtres N° 3 Prat Ar Coum par Six / La Douzaine 15€/29€
- Pâté en Croûte Maison / Sauce Moutarde & Miel 10€
- Ceviche de Dorade / Leche Del Tigre / Gingembre & Coriandre 10€
- Tartare de Thon / Avocat / Mangue / Poudre de Framboises 14€

PLATS :

- Pavé de Rumsteack Angus (env 250 gr) aux Aromates / Frites / Salade 29€
- Conchiglioni au Confit de Canard / Crème Champignons / Oignons 21€
- Tartare de Bœuf au couteau / Jaune d'Œuf Confit / Câpres Frites / Salade / Frites 180 gr. 18€
- Gambas Poêlées façon Cheffe Irina / Riz noir crémé / Légumes 23€
- Filet de Bar / Risotto de Pates / Sauce Vierge / Tuile Violette 22€
- Burger de Galette de Poulet / Pesto / Sauce Chili / Frites 19€
- Curry de Légumes / Riz Basmati au Citron Vert / Lait de Coco 18€
- Salade Grecque / Légumes de Saison / Feta / Olives Noires de Kalamanta 17€

DESSERTS :

- Brioche Perdue / Poires caramélisées / Amandes/glace crème d'Isigny 9€
- Café gourmand 8,5€
- Profiteroles Maison Chocolat / Glace Vanille / Chantilly / Amandes 10€
- Planche de Fromages à partager 16,5€
- Crémeux Chocolat / Croustillant Praliné / Tuile au Grué de Cacao 10€
- Cheesecake / Insert Citron Vert & Basilic / Biscuit Sablé 9€
- Tartare de Fraises / Crème Mascarpone Vanille / Huile Basilic 10€

LE SOIR : (en plus de la carte restauration) :

- Grande Ardoise de Charcuteries ou Mixte ou Fromages 32€
- Bol de Frites 5€
- Saucisson Espatec 9€

Carafe d'eau disponible. Prix net et service compris.