







A la carte

Entrée

- Foie gras du sud ouest, poire confite et espelette** 18€
- Truite des Fjords fumée par nos soins, tartare de granny smith et cassis vinaigrés** 16€
- Oeuf mariné, crème de panais au curry et bourrette fleurie** 12€
- Veau braisé, laquage et condiments au parfum de chartreuse verte** 14€
- 
- 

Plats

- Filet de boeuf montbéliard à la truffe** 36€
- Cabillaud Skrei nacré, bouillon thaï aux palourdes et pommes citronnés** 28€
- Caille fermière en ballotine, mousseline fine aux foie gras et réduction corsée** 27€
- 
- 

Dessert

- Le cube chocolat Thanoa, espelette et caramel beurre salé** 14€
- Sphère exotique mangue, carpaccio d'ananas, sablé breton et rhum vieux** 13€
- Douceur croustillante au butternut, vanille de Madagascar et crème de marrons** 12€
- Café gourmand** 11€
- Fromages affinés** 12€
- Faisselle selon vos envies** 6€
- 