

MENU DU CHEF

ENTRÉE + PLAT - 31€/ PLAT + DESSERT - 29€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 38€

ENTRÉES

L'ŒUF BIO

Œuf mollet frit, espuma de petits pois, pointes d'asperges
et tomates cerises

BROCOLI ET GORGONZOLA

Velouté de brocoli au gorgonzola, tartine gorgonzola
et tomates confites

LE SAUMON

Saumon gravlax comme un mojito - crème de menthe

LE LIEU JAUNE

Ceviche de lieu jaune à la rhubarbe, vinaigre de
framboise et estragon, pickles de rhubarbe

PLATS

LE CABILLAUD

Dos de cabillaud, mousseline de vitelotte, sauce aux
tomates confites

LE RISOTTO

Risotto, filet de saumon et espuma d'aneth aux
agrumes

LE TARTARE (classique ou façon BZH)

Tartare à la française ou façon BZH (pomme et andouille de
Guémené) - frites belges et salade

LE BŒUF ANGUS

Bavette de bœuf Angus, sauce béarnaise, frites belges
et salade verte

FROMAGE OU DESSERTS

LE FROMAGE

Fromages affinés de la fromagerie Moulin du Comte

LES CITRONS

Citron jaune, citron vert et citron caviar en tartelette
meringuée à notre façon

LE CHOCOLAT

Mi-cuit au chocolat, crème anglaise infusée
à la fève tonka

LA DÉCLINAISON

Déclinaison de mini desserts du moment

