



À LA CARTE

Toute notre cuisine est élaborée sur place à partir de produits frais dans un souci permanent de respecter la saisonnalité. Nous dépendons ainsi de la criée et des divers arrivages – certains produits peuvent donc momentanément nous faire défaut. Merci de votre compréhension. La liste des allergènes est disponible sur demande.

ENTRÉES

LA COURGE – 14€

Raviole de courge et ricotta, oeuf parfait et beurre de sauge

LE TARTARE DE POISSON – 15€

Tartare de poisson (selon la criée) aux algues, croquant au sarrasin et jeunes pousses

LE BŒUF – 16€

En tataki, sauce japonaise, cacahuètes et sésame

LA TRUITE BRETONNE – 19€

Fumée par nos soins, crème montée au calamansi, oeufs de truites et tuile croquante

LES COQUILLES SAINT-JACQUES – 19€

Grillées à la flamme, salade fraîche de légumes, émulsion coco-yuzu et citronnelle

LE PÂTÉ EN CROÛTE AU FOIE GRAS – 21€

Pâté en croûte au foie gras, chutney de pomme verte et coing, gel cornichon

PLATS

LES PALOURDES – 23€

Linguines aux palourdes, beurre à l'ail et persil

LE PETIT BATEAU – 31€

Poisson noble du moment (selon la criée), risotto safrané, émulsion de bisque de langoustines

LE PLAT VÉGÉTARIEN – 22€

Falafels aux herbes, légumes de saison et crème de curry

LE COCHON FERMIER – 23€

Tomahawk de cochon de la ferme Duroc, sauce moutarde, frites belges et mesclun

LE FAUX-FILET – 24€

Faux-filet de bœuf normand, sauce poivre vert, frites belges et mesclun

LE FILET DE BŒUF – 32€

Filet de bœuf normand, patate douce rôtie, légumes de saison et pleurotes, sauce marchand de vin

LES RIS DE VEAU – 33€

Cœur de ris de veau pané croustillant, sauce morille, mousseline de carottes et petits légumes

FROMAGE ET DESSERTS

LE FROMAGE – 12€

Fromages affinés de la Maison Moulin du Comte

LE RIZ AU LAIT – 11€

Riz au lait aérien, crémeux caramel et fruits secs caramélisés

LES CITRONS – 12€

Citrons jaune, vert et caviar en tartelette meringuée à notre façon

CHOCOLAT ET TONKA – 12€

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

LE CAFÉ OU THE DES HALLES – 12€

Servi avec sa déclinaison de mini desserts du moment

LA GLACE – 7€

Coupe 3 boules au choix: chocolat au lait, vanille, pistache, rhum-raisin, fraise, citron-basilic, mangue, passion

Prix nets, service compris

Toutes nos viandes sont d'origine française à l'exception du bœuf Angus d'origine irlandaise