

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