

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

L'ŒUF BIO – 14€

Œuf mollet frit, crème de champignon, champignons poêlés

LE TARTARE DE POISSON – 16€

Tartare de poisson aux algues, crème de lait ribot, huile d'herbes fraîches, tuile de sarrasin

LA TRUITE BRETONNE – 17€

Fumée par nos soins, chou rouge au sésame, sauce wafu (vinaigrette japonaise au sésame)

LA LANGOUSTINE – 19€

Ravioles de langoustines, bisque émulsionnée

LE FOIE GRAS – 21€

Foie gras mi-cuit du domaine de Lanvaux, chutney de poire au curry breton, pain d'épices

PLATS

LES GAMBAS – 23€

Gambas rôties, risotto, espuma de betterave

LA COQUILLE SAINT-JACQUES – 31€

Noix de St-Jacques poêlées, patate douce rôtie, émulsion coco-citronnelle et yuzu

LE PLAT VÉGÉTARIEN – 22€

Falafels aux herbes, légumes de saison et crème de curry

LE COCHON FERMIER – 23€

Tomahawk de cochon – servi rosé à l'os – mousseline de carottes et pommes de terre grenailles, sauce moutarde

LE TARTARE – 23€

Tartare de bœuf à l'italienne coupé au couteau: tomates confites, basilic, parmesan et pignons de pin – servi avec frites belges et salade

LE BŒUF ANGUS – 32€

Noix d'entrecôte de bœuf Angus, pommes de terre grenailles et champignons poêlés, beurre maître d'hôtel

LES RIS DE VEAU – 33€

Cœur de ris de veau poêlé, mousseline de topinambours et petits légumes, sauce à l'armagnac

FROMAGE ET DESSERTS

“ENTRE LA POIRE ET LE FROMAGE” – 12€

Poire pochée, crème de fourme d'Ambert, crumble noisette et parmesan

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