



MENU DU CHEF

ENTRÉE + PLAT - 32€/ PLAT + DESSERT - 30€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 39€

ENTRÉES

L'ŒUF BIO

Œuf mollet frit, espuma de lard et haricots coco

LES CHAMPIGNONS

Velouté de champignons, champignons sautés, crème d'ail et persil

LE SAUMON

Saumon fumé par nos soins, crème de wasabi

LE CEVICHE

Ceviche de poisson - selon la criée - au vinaigre de mangue, mangue fraîche et grenade

PLATS

LE CABILLAUD

Dos de cabillaud, mousseline de courge butternut, beurre blanc fumé par nos soins, graines de courge

LE RISOTTO

Risotto à la truffe, espuma de champignons, haddock et gambas rôties

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

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 RIZ AU LAIT

Riz au lait aérien, crémeux caramel beurre salé, fruits secs caramélisés

LA DÉCLINAISON

Déclinaison de mini desserts du moment