



MENU DU CHEF

ENTRÉE + PLAT - 36€ / PLAT + DESSERT - 33€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 42€

ENTRÉES

LA TRUITE BRETONNE / 17€

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

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

PLATS

LES GAMBAS / 23€

Gambas rôties, risotto, espuma de betterave

LE COCHON DE LA FERME DUROC / 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 PLAT VÉGÉTARIEN / 22€

Falafels aux herbes, légumes de saison
et crème de curry

FROMAGE OU DESSERTS

"ENTRE LA POIRE ET LE FROMAGE" / 12€

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

LES CITRONS / 12€

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

LE RIZ AU LAIT / 11€

Riz au lait aérien, crémeux caramel
et fruits secs caramélisés

LA DÉCLINAISON / 11€

Déclinaison de mini desserts du moment