



LES ENTREES

Saint-Jacques black & white et betteraves	13 €
Tarte fine girolles et œufs de caille, écume de noisette	12 €
Bowl façon Ramen (Bouillon de légumes, nouilles Soba, Pak Choi, œuf mollet et émincé de poulet)	En entrée 11 € En plat 18 €
Terrine de lapin maison aux pistaches	13 €
Foie gras entier maison, brioche toastée	23 €
Ardoise de charcuterie ibérique	22 €

LES PLATS

Pappardelle safranées, palourdes, pimiento de Padron et poivrons cornus	21 €
Noisette de veau, salsifis rôtis, champignons shiitakés confits au thym et pommes fondantes	26 €
Haddock aux agrumes, endives et verdure	25 €
Gnocchis variés (potimarron-orange, vitelotte-sauge, pommes de terre-basilic) et chlorophylle	22 €
Tigre qui Pleure (faux-filet de bœuf mariné et grillé), wok de légumes sautés	28 €
Tartare de bœuf préparé, pommes sautées beurre et thym	21 €
Bar entier grillé, mousseline de pomme de terre, tagliatelles de courgettes	32 €

LES GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

Mousseline de pomme de terre maison	6 €
Pommes grenailles au beurre et au thym	6 €
Courgettes en tagliatelles	6 €
Wok de légumes sautés	6 €

LES DESSERTS

Sablé Breton, poires pochées en gelée de verveine	11 €
Baba exotique au rhum, crème Chantilly à la vanille Bourbon	12 €
Tarte au citron : Pâtisserie "Les Belles Envies" Alixe Bornon (Index Glycémique IGC® < 25)	14 €
Mi-cuit au chocolat de Christian, coulis fruits rouges, glace vanille maison	11 €
Café gourmand ou thé gourmand et ses quatre mini desserts	12 €
Crème brûlée Thaï, citron vert kombawa, nuage coco	13 €
Planche de fromages	18 €

LE MIDI À L'ARDOISE (DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR)

Entrée du jour	11 €
Plat du jour	21 €
Dessert du jour	9 €

CHEFS NICOLAS MENUT & LETICIA GINER.
Prix nets. Les chèques ne sont pas acceptés