
CARTE BISTRONOMIQUE



LES ENTRÉES

CŒUR DE BURRATA

Crumble nero - Tartare de pêche - Pêche rôtie - Tuile de parmesan

11€

TARTARE DE MAGRET

Sauce miel-vinaigre - Chips de canard - Échalotes et ciboulette

11€

POULPE RÔTI

Zeste de citron vert - Crumble à l'encre de seiche - Ketchup de poivron jaune - Pousses de roquette

13€

LES PLATS

PAVÉ DE THON MI-CUIT, AJO BLANCO

Amandes caramélisées - Croûtons à l'ail - Micro-pousses

26€

SUPRÊME DE VOLAILLE, DÉCLINAISON DE MAÏS

Jus réduit de volaille - Mousseline de maïs - Mini-maïs rôtis - Pop-corn

25€

TRIO DE CAROTTES ET LABNEH

Carottes en trois couleurs - Fromage frais - Miel pimenté - Feta

22€

VITELLO TONNATO DE BŒUF

Sauce tonnato - Jaune d'œuf confit - Suprêmes d'orange - Julienne de légumes

25€

LES DESSERTS

LA SÉLECTION DE FROMAGES

Trio de fromages affinés de la fromagerie *Bleu* 75 g

7€

L'IMPÉRIAL

Croustillant noisette - Dacquoise noisette - Mousse chocolat 60 % cacao

7€

LA FRAISE

Mousse vanille - Croustillant chocolat blanc - Confit de fraises

7€

LA TARTE CITRON

Sablé breton - Crème citron - Meringue italienne

7€

LES GLACES (2 boules)

Vanille - Chocolat - Café - Cassis - Citron vert - Fraise

7€