

ARDOISE DE LA SEMAINE

DU 12 AU 15 FÉVRIER

ENTRÉES

Bowl Végétarien 15 €
(Quinoa, radis, falafels,
édamame, avocat,
sauce soja sésame)

Velouté de Choux-fleurs 15 €
(Pois chiches rôtis au
zaatar, noisettes et huile
aux herbes)

Carpaccio de Saint-Jacques 18 €
(Oranges sanguines,
citron vert et pistache)

Oeuf parfait au foie gras 18 €
(Parmesan et champignons)

Ravioles de bar aux agrumes 19 €
(Jus de langoustine
à la citronnelle)

PLATS

Magret de canard 29 €
(Déclinaison de panais
et jus de bœuf réduit)

Pavé de lieu jaune 31 €
(Risotto crémeux
et émulsion au champagne)

Gnocchis façon tartiflette 25 €
(Crème de reblochon et
salade croquante aux
noisettes)

Filet de veau aux morilles 33 €
(Jus corsé à la truffe,
carottes rôties,
mousseline de
patate douce)

SOLE MEUNIERE ou 56 €
GRILLÉE
(Environ 500 g)
1 garniture au choix

Garnitures des Soles

Mousseline de patates douces
Mousseline de panais
Salade Romaine aux noisettes
Frites

ARDOISE DE LA SEMAINE

DU 12 AU 15 FÉVRIER

DESSERTS 12 €

Pavlova exotique
(citron vert et sa chantilly
vanille Bourbon)

Brioche façon pain perdu
(émulsion au pop-corn et
caramel beurre salé)

Sablé breton aux agrumes
(façon tarte meringuée)

Pomme d'amour
(Dacquoise aux amandes,
crèmeux à la vanille de
Madagascar et pommes
rôties)

Le macaron du désir
(Crèmeux chocolat et
framboises fraîches, éclats
de praliné)

MENU ENFANT 16 €

Un sirop, Aiguillettes de
poulet panées ou filet de
poisson
(1 garniture au choix)
Une boule de glace au choix
(chocolat, vanille, fraise,
caramel)

BRUNCH

Tous les dimanches de
février et mars

Formule à 46 €
Buffet sucré / salé, atelier chaud,
boissons chaudes à volontés

Enfant - 12 ans 17 €

2 Services possibles :
11h00 et 13h00