



LES ENTRÉES

Foie gras mariné au vin jaune, chutney de figues, gelée à la citronnelle - 25€

Betterave rouge fumée, fromage frais et basilic - 19€

Haddock fumé, lait ribot parfumé à l'huile d'herbes, condiment citron - 21€

Crudo de daurade, condiment aux herbes et eau de tomates vinaigrée - 25€

LES PLATS

Poitrine de cochon des Monts du Cantal - 36€

Poivrons confits, huile aux herbes et sauce à la diable

Veau rosé des Pays de la Loire - 38€

Maïs brûlé en purée et croustillant, gel de sapin

Paleron de bœuf cuit comme un tataki - 42€

Aubergine confite, pesto de basilic et fraises fraîches

Lieu jaune de nos côtes, courgette verte grillée - 36€

Tapenade d'olives noires et sarriette

Sébaste en écailles croustillantes - 38€

Beurre blanc aux coquillages et guanciale, tombée de tétragone et algues

LES DESSERTS

Figues de Yannick Colombié compotées - 16€

Sorbet raisin au vin rouge, éclats de pistache croquants

Fraises de Thibaut Pique, crème glacée aux graines de fenouil - 16€

Sauce vierge à l'huile d'olive et salicorne

Riz au lait, graines de cannellier, glace yaourt, gingembre et citron confit - 14€

Gâteau au chocolat Sao Tomé, pâte de cacao et puxuri, glace vanille - 18€

Paris-Brest, praliné grainé, pignons caramélisés, noix de cajou et noisettes - 25€

Sélection de fromages affinés - 18€

Glaces & sorbets - 5€ la boule

Chocolat-avoine, miel, café, yaourt-gingembre, girofle, fraise



LE MENU DÉJEUNER

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT - 45€

ENTRÉE / PLAT / DESSERT - 55€

Coco de Paimpol
Pesto de roquette et chorizo croustillant

Espadon cuit comme un tataki, dernières tomates
Ail croustillant et soupe de poisson

Quetsches et myrtilles en compotée, biscuit croustillant
Siphon au miel de châtaigner et huile d'olive

LES ICONIQUES

La burrata au pesto - 19€

Le risotto à la truffe noire - 24€

La salade César - 26€

La salade Niçoise - 26€

Le burger - 28€

La soupe à l'oignon - 24€

La soupe de légumes de saison - 24€

Le club sandwich - 26€

Les spaghetti - 25€

Prix nets et taxes incluses
Viandes et poissons d'origine française