



## LES ENTRÉES

Œuf de poule, girolles de nos forêts, abricots grillés et Comté - 22€

Tomates confites et fraîches, siphon burrata et sureau - 19€

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

Tartare de thon rouge, miso blanc, consommé de bœuf à la citronnelle - 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€  
Petits pois à l'estragon et tarama maison

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€  
Haricots verts, rhubarbe acidulée et caillé de lait de vache

## 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 cannelier, 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