

La carte/Menu

Menu 35 € Entrée + Plat + Dessert

Formule 30€ Entrée + Plat ou Plat + Dessert (rubrique menu uniquement)

Entrée

- Boli-croustillant de manioc farci de curé Nantais /émulsion piquillos (Menu) 11,50€
- Tartelette/ oeuf BIO parfait / épinards de “Thom Pousse”/ sauce hollandaise/poitrine fumée (Menu) 11,50€
- Foie gras poêlé (France) espuma de patate douce / châtaigne amazonienne 15,50€
- Ceviche de daurade /citron / coriandre / patate douce/cancha serrana toasté 12,00€
- Terrine de foie gras (France) /chutney pomme mangue 14,00€

Plat

- Poisson selon l'arrivage/ petit épeautre crème de safran-parmesan / champignons (Menu) 19,50€
- Poire de boeuf “Black Angus”(Irlande)/ betterave BIO / coulis sobrasada (Menu) 19,50€
- Selle d'agneau (Irlande) / chimichurri de huacatay /shiitake/ chorizo 24,00€
- Cochon (France) 16h “**Plat Signature de Chef**” pressé de pomme de terre/citronnelle -combawa 23,00€
- Ceviche de daurade /citron / coriandre / patate douce/cancha serrana toasté 23,00€
- Saint Jacques (France) snackées / poireaux / sauce hollandaise à la bergamote / cébette 26,00€

Dessert

- Pavlova / framboise -poivron rouge/ huile d'olive extra vierge / ganache ivoire-vanille (Menu) 9,50€
- Crèmeux de citron/ biscuit corn flakes-praliné / sorbet basilic Thaï-citron (Menu) 9,50€
- assiette des 3 sorbets/glaces maisons (Menu) 9,50€
- Café ou Thé Gourmand 13,50€

Fromages

Assiette des 3 fromages (Crèmerie Schuman) 11,50€

MERCI DE NOUS PRÉVENIR AU MOMENT DE LA PRISE DE COMMANDE CONCERNANT VOS ALLERGIES ET INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES