

La Carte

Entrées

- Tostadas de maïs / boeuf-câpres /ail des ours / émulsion chipotle 11,50€
- Panisse-miso-cacahuète/ chèvre-romarin-citron / thon fumé 10,50€
- Ceviche de daurade /citron / coriandre / patate douce cancha serrana toasté 13,50€
- Terrine de foie gras (France) /chutney pomme - poire 15,00€

Plats (les plats en direct nécessitent environ 20 minutes de préparation)

- Volaille grillée / pomme de terre /pickles concombre chou fleur-curry Breton 20,00€
- Saint Jacques poêlées/riz façon sushi/ sauce ponzu/ pak choi-tamarin 27,00€
- Cochon 16h Crousti-fondant"**Plat Signature de Chef**" pressée de pomme de terre, pickles de légume de saison 25,00€
- Ceviche de daurade /citron / coriandre cancha serrana toasté / patate douce / leche de tigre 26,00€

Desserts

- Nuage de Meringue(pavlova)tropical à la noix de coco crème kalamansi / ananas 10,50€
- "Quand le chocolat craque" Biscuit chocolat, ganache au chocolat au lait-noisette, tuile au grué de chocolat 10,50€
- Assiette des 3 sorbets/glaces maison 10,50€
- Café ou Thé Gourmand 13,50€

Fromages

- Assiette des 3 fromages (Crèmerie Schuman) 10,50€

Tous nos plats sont faits maison il peut donc arriver que nous soyons en rupture sur un produit de part leur fraîcheur et leur quantité, merci pour votre compréhension

Liste des allergènes: crustacés, fruit à coque, sulfites, arachides , produits laitiers, gluten, lupin

Menu Dîner 35€ (Hors Boissons)

(Menu servi uniquement les soirs)

entrée + Plat = 30€ ou Plat + Dessert = 30€

Tout d'abord..

Panisse-miso-cacahuète/ chèvre-romarin-citron / thon
fumé

Ensuite...

Volaille grillée / pomme de terre / chou fleur-curry
Breton / pickles de concombre

Enfin..

"Quand le chocolat craque"
Biscuit chocolat, ganache au chocolat au lait-noisette,
tuile au gruë de chocolat

ou

Assiette des 3 fromages (Crèmerie Schuman)
+ 5,50€ supplément

Bon moment gourmand !!!

Liste des allergènes: fruit à coque, sulfites, arachides ,
produits laitiers, gluten, lupin