La Carte

Entrées

- Oeuf parfait(BIO-Plume de Courgette),Champignons écume à la ciboulette, pomme paille **11,50€**
- Croustillant de canard confit / pickles de légumes crème de huacatay (Menthe noir du Pérou) **11,50€**
- Ceviche de daurade /Leche de tigre / 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)**

- Paleron de boeuf(France) cuit 20H pomme de terre / poireaux grillé / jus de veau corsé, huile de truffe **22,00€**
- Poisson du moment, panais- carottes rôtis au miel de châtaigne écume à la vanille BIO de TOMOHON-INDONÉSIE **27,00€**
- Cochon 16h Crousti-fondant**"Plat Signature de Chef"** figue rôtie/pomme de terre/sauce porto/oignon tempura **26,00€**
- Ceviche de daurade /citron / coriandre cancha serrana toasté / patate douce / leche de tigre **26,50€**

Desserts

- Poire au caramel à la fleur de sel, sablé Breton glace au lucuma (fruit d'origine Pérou) **10,50€**
- Douceur de noix de coco- fruit de la passion glace passion, éclats de noix de pécan **10,50€**
- Assiette des 3 sorbets/glaces maison **10,50€**
- Café ou Thé Gourmand (assortiment des desserts proposés **13,50€**

Fromages

- Assiette des 3 fromages **11,50€**

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, crustacés

Menu Dîner 37 € (Hors Boissons)

(Menu servi uniquement les soirs)

entrée + Plat = 32€ ou Plat + Dessert = 32€

Tout d'abord..

Oeuf parfait(BIO-Plume de Courgette),Champignons écume à la ciboulette, pomme paille

Ensuite...

Paleron de boeuf(France) cuit 20H pomme de terre / poireaux grillé / jus de veau corsé, huile de truffe

Enfin..

Douceur de mangue- noix de coco, dacquoise aux amandes, glace au fruit de la passion, éclats de noix de pécan

ou

Poire au caramel à la fleur de sel, sablé Breton glace au lucuma (fruit d'origine Pérou)

Assiette des 3 fromages

+ 5,50€ supplement

Bon moment gourmand !!!

Liste des allergènes: fruit à coque, sulfites, arachides, crustacés; produits laitiers, l