

NOTRE CARTE SAISONNIERE

(Du mardi au samedi, 19h - 22h)

ENTREES

- Poireaux sauce gribiche - cresson fontaine - jambon de Bayonne** 18€
Leeks with gribiche sauce - watercress - Bayonne Ham
- Oeuf bio mariné au vin rouge - duxelle de champignons bruns - tuile de pain** 16€
Marinated organic egg with red wine - brown mushrooms duxelle - ginger bread
- Raviole de tourteau - aigre douce - écume au galanga** 22€
Crab raviole - sweet and sour sauce - Galanga scum
- Notre suggestion du moment** 17€
Our suggestion of the moment

PLATS

- Filet de boeuf hereford - pomme de terre confite - oignons grelots acidulés** 38€
Hereford beef fillet - candied potato - acid baby onion
- Suprême de volaille jaune - daïkon caramélisé - pignon de pin à la cébette** 28€
Supreme of yellow chicken - caramelized daikon - pine kernel with spring onion
- Filet de Saint-Pierre - pomme Anna au lard - sauce genevoise** 36€
Saint-Pierre fillet - Anna apple with bacon - Genevoise sauce
- Cabillaud rôti - risotto croustillant à la betterave - hollandaise** 29€
Roasted cod - crispy risotto with beetroot - Hollandaise sauce
- Notre suggestion du moment** 30€
Our suggestion of the moment

DESSERTS

- Poire pochée au miel - épices douces** 12€
Poached pear with honey - soft spices
- Choux - framboise - passion** 12€
Choux bun - raspberry - passion
- Le Chocolat Kult - parfait glacé au cacao** 12€
Kult chocolate - cocoa iced parfait
- Sablé Breton - citron au basilic - meringue à l'italienne** 12€
Breton sablé - lemon with basil - Italian meringue