

ENTREES

TATAKI DE BOEUF 13.

Cacahuètes et épice Saté, salade de choux Petsai Bio, sauce soja-sésame, citron vert.

FOIE GRAS DE CANARD AU NATUREL 14.

Compotée d'oignons jaunes Bio au cidre Kerné, brioche toastée de chez PAROLES DE PAIN.

OEUF À 64°C 11.

Crème de maïs au curry Madras, croustillant au curry, herbes fraîches, pickles

PLATS

MIGNON DE COCHON BRETON 24.

Cuit en basse température, marinade tomates confite, pesto de basilic, coulis de tomates BIO
gateau de pommes de terre au parmesan.

POISSON DE NOS CÔTES 24.

Poisson sélectionné par KERGLAZ, mousseline de potimarrons rôti, tempura de chou kale, crème safran, écume de spiruline.

CROUSTY VEGE 🌱 21.

Lentilles au curry rouge pané, yaourt grec à la spiruline, concombre, jeunes pousses.

DESSERTS

POIRE AU VIN ROUGE, CHOCOLAT et SAFRAN 12.

Poire pochée au vin, crémeux chocolat, gel et crumble safran.

NUAGE DE RIZ AU LAIT 11.

A la fève TONKA, croustillant pécan et caramel au beurre salé vanille.

TÊTE DE MOINE 🧀 10.

Confiture de carottes bio et salade verte.

GLACES "MAITRE ARTISAN GLACIER" (la boule) 3.

Sorbets et crème glacée FLEUR DE GLACES par VINDRET Stephane

MENU ENFANT 13.

Supplément crème fouettée: 1,20.

1 plat (voir avec le chef 🍳)
+sirop à l'eau + 1 boule de glace