

FORMULES

ENTRÉE + PLAT	35€
PLAT + DESSERT	32€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	42€

ENTRÉES 13€

Topinambour en velouté,
foie gras et jus infusé au café

Pickles de chou fleur en sommités,
crème acidulée et citron confit

Petit épeautre aux noix de cajou,
saumon mariné aux algues nori et wasabi

Champignons au vinaigre, Saint Jacques à cru,
cresson de fontaine et sésame

Œuf parfait, laitue,
émulsion de lait d'amande et tuile de sarrasin

PLATS 24€

Bettes et carottes de couleurs,
paleron de bœuf rôti façon pastrami

Ballons d'oignons,
coquelet rôti sur le bateau, pommes Pont-Neuf

Potimarron rôti, légumes oubliés,
Saint Jacques snackées, réduction d'ébarbes

Coco Paimpol et jambon Serrano,
tentacules d'encornet aux épices

Flours d'artichaut, semoule de brocoli
à l'huile d'argan, graines de courge

Orecchiettes façon terre et mer,
moules et chorizo à la crème de curry

MARCHÉ DU JOUR

24€

Amusette salée

*

Poisson du jour

Ou

Viande du jour

(À demander sur place)

*

Pot de crème au chocolat

Ou Dessert carte +6€

FROMAGES & DESSERTS 11€

Fromages affinés de chez Martine Dubois

Baba au rhum, citronnelle gingembre

Le truc au chocolat Jivara, praliné noisette

Prunes jaune, crémeux Fontainebleau
et meringue croustillante

Figs rôties à la sangria, glace amande

Glaces et sorbets maison

Certains plats peuvent changer quotidiennement selon les saisons et les inspirations du Chef.

