



DRINK, EAT AND LIVE



Dinner

Soir



Planches

- Planche de charcuteries 18 €
- Planche de fromages
Assortiment de 5 fromages 14 €
- Assiette Végé
Au choix, houmous ou patates douces & pistaches 8 €

Tapas

- Crevettes marinées, onctueux de betteraves & fromage frais 9 €
- Tiradito de thon leche del tigre aux agrumes & mangue fraîche 15 €
- Cœurs de canard en persillade 15 €
- Frites à la crème de comté 8 €
- Poulet frit façon karaage, sauce épicée 12 €
- Poulpe en tempura & mayo aux herbes 15 €
- Bao burger d'épaule d'agneau confite, carotte épicée 15 €
- Croquetas ibériques sur siphon façon bravas 12 €

Plats

- L'Entrecôte de bœuf
400 g, frites maison & sauce au poivre 45 €
- La Saint-Jacques
Riz venere façon risotto, Saint-Jacques nacrées & beurre blanc aux agrumes 28 €
- La daurade
Servie entière en portefeuille, vierge de saison & crémeux carottes-gingembre 27 €
- Le Poulpe
Grillé en persillade, pommes de terre grenailles rôties & sauce piquillos 27 €
- Le magret de canard
Magret entier, purée de pommes de terre à la truffe & sauce miel balsamique 28 €
- Le filet de porcelet
Grillé et laqué au gingembre & patate douce crémeuse 28 €
- La pintade
Servie en ballotine, fried rice & sauce aux champignons 24 €

Desserts

- Le Vanille Pécan
Base petit beurre, crémeux vanille namelaka, chouchous pécan 11 €
- Le Breton
Sablé breton, pommes & shiso, caramel au beurre salé 10 €
- La fleur en chocolat
Ganache chocolat noisette, fondant chocolat & mousse chocolat 12 €
- Le Tiramisu autour de l'amande
Pralin amande, biscuit cuillère amaretto, siphon mascarpone & amandes Polignac 10 €
- Le dessert de l'instant
Selon la fantaisie du pâtissier 10 €
- Le café gourmand 12 €
- Le champagne gourmand 19 €

Règlement CB à partir de 10 €.
Nous n'acceptons pas les chèques.
Nous cuisinons des produits du marché
susceptibles de manquer.
Demandez la liste des allergènes.