

La Carte

Les Entrées

- Starters -

L'Épaulé de Cochon persillée, 19 €
Sorbet Gribiche, Vinaigrette de légumes croquants
Pig's shoulder with chopped Parsley, Gribiche Sorbet,
Crunchy vegetables Vinaigrette

Le Rouget juste saisi, 21 €
Crème de Fenouil & Gelée de Bouillabaisse
Rouget just seized,
Fennel Cream & Bouillabaisse Jelly

Le Foie Gras de Canard en Terrine, 30 €
Confit d'Oranges & Jus de Sangria
The Duck Foie Gras in Terrine,
Oranges Confit & Sangria Juice

Les Poissons

- Fish -

Le Filet d'Esturgeon Confit,
Risotto de Quinoa aux Aromates 28 €
The Confit Sturgeon Fillet,
Quinoa Risotto with Aromatics

Les Viandes

- Meat -

Le Suprême de Pintade farci aux Noisettes, 26 €
Potimarron rôtis
The Guinea Fowl Supreme stuffed with Hazelnuts,
Roasted Pumpkin

Le Filet de Canette de Chaland servi rosé,
Jeunes Betteraves étuvées à la Verveine 31 €
The Chaland Duckling Fillet served rosé,
Young Beets stewed with Verbena

Le Filet de Bœuf au Lard de Colonata, 33 €
Pomme Darphin Revisitée
Beef Fillet with Colonata Bacon, Revisited Darphin Potatoe

Les Fromages
- Cheese -

La Spécialité fromagère du Chef 10 €
Chef's cheese plate

Le Plateau de Fromages Affinés 12 €
Cheese Board

Les Desserts
- Dessert -

L'Assiette de Glaces et Sorbets Maison 9 €
Homemade Ice creams and Sorbets Plate

Le Millefeuille aux Agrumes sur un Sablé Breton, 11 €
Sorbet Orange & Cardamome
The Citrus Millefeuille on a Breton Sablé,
Orange & Cardamom Sorbet

Le Dôme Chocolat & Caramel, 12 €
Cœur coulant Caramel & Cacaahuète
The Chocolate & Caramel Dome,
Caramel & Peanut Heart flowing

L'Entremets Framboise & Litchi, 13 €
Crème glacée à la Pistache
Raspberry & Litchi Entremets,
Pistachio Ice Cream

Prix nets - Service compris
Net prices - Service included