

ENTREES

Soupe glacée de tomates et concombre, Burrata au pesto		17.00
Crèmeux froid de petits pois à la menthe poivrée, Sots-l'y-laisse et croûtons frits		22.00
Tartare de bœuf mariné aux condiments, saladine aux herbettes, Toast doré au beurre de cresson de fontaine	100g	23.00
	180g	39.00
Ceviche de daurade mariné au citron vert et lait de coco, Haricots verts et cébettes		28.00
Effiloché de tourteau aux pommes « Granny Smith », Radis blancs et roses		29.00

POISSONS

Risotto Carnaroli aux fruits de mer, Sauce « marinière » aux pistils de safran		29.00
Filet de féra du lac cuit à la vapeur d'agrumes au fenouil, Emulsion à la citronnelle		39.00
Filet de merlan poêlé, tian de légumes d'été Sauce au basilic thaï		39.00
Cuisses de grenouilles sautées à la « provençale », Concassé de tomates noires de Crimée		47.00

Vous n'avez pas terminé votre bouteille de vin ? Demandez à l'emporter.

VIANDES

Magret de canard rôti au miel, poêlée de girolles et shiitakés Mousseline de pommes de terre	33.00
Joues de cochon confites au Gamaret, Polenta crémeuse aux tomates séchées	38.00
Carré d'agneau « 3 côtes » rôti au thym Fine ratatouille et mousseline de pommes de terre»	49.00
Noix d'entrecôte « Sélection Molard », carottes nouvelles, Pommes de terre Gaufrette, sauce poivre vert	51.00

FROMAGES

Faya, fromage au lait de brebis	17.00
Sélection de 4 Chèvre frais et affinés de « Serge Kursner »	18.00
Gruyère affiné 12 mois et 24 mois	18.00

ENTREMETS

Café gourmand	15.00
Biscuit coulant au chocolat chaud pur « Guanaja » Glace vanille « Bourbon »	15.00
Sablé breton aux framboises, glace mascarpone	15.00
Nougat glacé aux fruits secs et coulis de fruits rouges	15.00
Assortiment de glaces et sorbets	la boule 4.50

Vous n'avez pas terminé votre bouteille de vin ? Demandez à l'emporter.