

Menu Carte 49€

Entrée – plat – dessert

Starters- Main Courses-Desserts

Les entrées/Starters

Barigoule d'artichauts, charolais frais, céleri rave, ail des ours, radis rose et tuile de pain.- 16€

Artichoke barigoule, fresh goat curd, celeriac, wild garlic, pink radish and bread tuile.

Salade de moules de bouchot et ciboulette, pommes de terre grenailles, poireaux, câpres et lard colonnata. - 18 €

Bouchot mussel salad and chives, ratte potatoes, leeks, capers and colonnata.

Ballotine de volaille fermière, amandes, trompettes de la mort, salade de jeunes pousses, pesto de cresson et pickles de légumes - 19 €

Farmhouse chicken ballotine, almonds, wild mushrooms, salad of baby leaves, watercress pesto and vegetable pickles.

Velouté de carottes rôties, salade de radis blanc et persil, pignons de pin et ricotta. -16 €

Velouté of roasted carrots, white radish and parsley salad, pine nuts and ricotta.

Les plats/Main Courses

Tronçon de carrelet rôti, variations de brocolis, palourdes, bacon et jus de volaille. – 27 €

Roast tronçon of plaice, broccoli, clams, bacon and poultry jus

Filet de bar cuit en vapeur douce, fenouil rôti, oignons frais, algues, poutargue et beurre blanc acidulé au citron - 27 €

Steamed sea bass fillet, roasted fennel, spring onions, seaweed, bottarga and lemon beurre blanc.

Selle d'agneau rôtie, la poitrine confite à l'ail des ours, échalotes braisées, navets, blettes et jus d'agneau. - 28 €

Roast saddle of lamb, confit breast with wild garlic, braised shallots, turnips, chard and lamb jus.

Epaule de cochon fermier rôti, pressé de pommes de terre au parmesan, chou rave confit, pissenlit et jus de cochon - 26 €

Confit pork shoulder, pressed potatoes with parmesan, kohlrabi, dandelion leaves and roasting juices.

Artichaut cuit fondant, céleri comme un risotto, jaune d'œuf confit et tomme de brebis. - 23 €

Globe artichoke, celeriac risotto, confit egg yolk and sheep's cheese.

Les fromages/Cheeses

Fromage blanc 5,50 €

Fromage sec 10 €
Cheese

Les desserts/Desserts

Rhubarbe en compotée et confite, glace vanille, sablé breton, amandes concassées et mousseux brebis.
Confit rhubarb, vanilla ice cream, Breton shortbread, crushed almonds and sheep's milk mousse.

Spéculos et chocolat comme un entremet, glace cannelle et tuile choco.

Chocolate dome, speculoos, cinnamon ice cream and chocolate tuile.

Poire caramélisée façon Tatin, crémeux chocolat blanc et glace aux noix.

Caramelised pear, puff pastry, white chocolate, and walnut ice cream.

Déclinaison de café comme un tiramisu.

Coffee ice cream, masala and coffee biscuit and mascarpone mousse.

Madeleines tièdes au miel, marmelade orange, sorbet au fromage blanc.

Warm madeleines with honey, cottage cheese sorbet.