



Du Lundi au Vendredi au déjeuner et au dîner
Fermé le Samedi et le Dimanche

Menu Entrée / Plat / Dessert à 65 euros
Entrée 18 euros / Plat 34 euros / Dessert 13 euros
Menu dégustation à 85 euros (le soir uniquement)

*

Hareng fumé & œuf de truite, pomme de terre & sauce yaourt aneth/moutarde, girolles en pickles

Daurade cru & champignon de Paris, condiment maïs & « Leche de tigre », céleri (+2 euros)

Gnocchis frits à la truffe d'automne, shitakés & châtaignes, pecorino & jus de volaille (+6 euros)

Œuf mollet, fricassée de cèpes & lard, parmesan & flocon de sarrazin, ciboulette

**

(½) Homard Breton et sa rôtie, salsifis & kumquat, radis rouge & olives taggiasche (+ 8euros)

Cabillaud rôti & moules marinières, salicornes & céleri laqué au miel/balsamique/ciboulette

Canard col vert, orange & butternut gratiné au miso, noisettes & choux pack-choï

Volaille à la sauce suprême, pomme Anna & truffe d'automne, purée de potimarron (+6 euros)

Suggestion (hors menu)

Côte de veau de 1 kg à partager pour 2 personnes à 120 euros

Sole de petit bateau de 800 grammes à partager pour 2 personnes à 120 euros

Gâteau moelleux au thé Earl Grey, citron main de bouddha & pamplemousse, riz soufflé

Ganache chocolat/café, granola & tuiles aux amandes, glace au café & caramel à la fleur de sel

Mille-feuille de pâte filo & crème citonnée, prunes & glace au coing, oxalys rouge

Fromage de chèvre de « Mr Fabre » confiture de potiron & salade d'herbes

Prix nets en euros, taxes & service compris.

Nous mettons à disposition les informations relatives aux allergènes.