

Les Desserts sont à choisir au moment de la commande
Merci de préciser à la commande toute intolérance & allergie

Nos Entrées -----

MAGRET DE CANARD MARINE, **14€**
en tataki, sauce Chimichurri, suprême de Pomelos & Jalapenos

ARANCINI DE LIEU JAUNE, **15€**
au Safran et Yuzu, sauce façon « Leche de tigre » à la Coco, vierge
d'Abricot et huile de Poivre torréfié

CARPACCIO DE HADDOCK & MELON, **16€**
Chips de Serrano, croustillant Sésame, assaisonnement Kalamansi

● **LA RHUBARBE,** **13€**
en velouté froid, Petits Pois au beurre & vinaigrette Fraise-Menthe

Nos Plats -----

MI CUIT DE THON, **26€**
en croute de Sésames, crème aux Herbes, tartare de Légumes croquants,
assaisonnement miel Balsamique & Purée de carotte jaune

● **GNOCCHIS DE SARRASIN,** **20€**
Courgettes, crémeux de Poivrons et Coriandre

FILET MIGNON DE PORC, **23€**
Sauce Oseille & Vin blanc, écrasé de Carotte jaune

CABILLAUD NACRE, **24€**
Légumes de saisons, beurre Passion, crumble au Piment d'Espelette



-----Desserts au verso

Nos Desserts -----

LE FRAMBOISIER**13€**

Financier, croustillant Chocolat blanc & crème Diplomate

● **LE CITRON MERINGUE,****12€**

Lemon curd , Menthe, Palet Breton, Meringue & sorbet Citron

● **LE CHOCOLAT****13€**en Brownie, sorbet d'Aubergine grillée, tuile Caramel & Sésames,
Fruits secs & Spéculoos● **ASSIETTE DE 3 FROMAGES,****14€**

chutney de Pomme & Figue

LE MENU ENFANT « PETIT CHARLES »

(PLAT & DESSERT)

18€

