

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
- **GASPACHO DE CONCOMBRE, 13€**
Raisin Blanc, nuage de Chèvre, huile verte au Basilic

Nos Plats -----

- PAVE DE THON, 26€**
mi-cuit, en bouillon dashi de Nori & Kombu, Sésame torréfié, Riz frit au petits Légumes & Soja
- **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 et crémeux, siphon Tonka, crème glacée cacahuète | |
| ● ASSIETTE DE 3 FROMAGES, | 14€ |
| chutney de Pomme & Figue | |

LE MENU ENFANT « PETIT CHARLES »

(PLAT & DESSERT)

18€

