

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

● **VELOUTE DE BUTTERNUT,** **12€**
Mousse aux Marrons, Huile de noisette

Nos Plats -----

PAVE DE THON, **26€**
Mi- cuit, en bouillon dashi de Nori & Kombu, Sésame torréfié,
Riz frit au petits Légumes & Soja

● **CHOU-FLEUR ROTI,** **20€**
Tagliatelles de Courgette au gingembre, Sésame torréfié, crème de
Romanesco & Huile aux herbes

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 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 sèche
- **FIGES RÔTIES MIEL,** **12€**
Crème anglaise, biscuit Pralin, Noisette torréfiée

LE MENU ENFANT « PETIT CHARLES »

(PLAT & DESSERT)

18€

