

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
- CEVICHE DE CABILLAUD,** **15€**
à la Pomme & à la Menthe, crème de Burrata
& carpaccio de Truffe noire
- **VELOUTE DE BUTTERNUT,** **12€**
Mousse aux Marrons, Huile de noisette

Nos Plats -----

- LA SAINT-JACQUES,** **24€**
poêlée, Poivre du Timut, purée de Cèleri & Légumes de saison
- **CHOU-FLEUR ROTI,** **20€**
Tagliatelles de Courgette au gingembre, Sésame torréfié, crème de Romanesco & Huile aux herbes
- FILET DE BOEUF,** **28€**
Grillé et mariné au paprika et curry breton, Sauce foie gras au Grand Marnier, écrasé de pomme de terres à l'ail, et légumes
- 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 RÔTIS MIEL** **12€**
Crème anglaise, biscuit Pralin, Noisette torréfiée

LE MENU ENFANT « PETIT CHARLES »

(PLAT & DESSERT)

18€

