

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

Nos Entrées...

- **BABA GANOUSH,** 13€
Choux-fleurs rôtis, Sauce Chimmi Churri, kiwi rôtis
- LE TARTARE** 15€
De Saint-Jacques, tomates d'antan, gel pamplemousse et sorbet de tomate poivrée
- LE RIZ INTERDIT** 14€
En risotto, chorizo grillé, émulsion parmesan & pickles d'oignons

Nos Plats ...

- LE FILET DE BŒUF CHAROLAIS,** 25€
Grillé, Curry breton & paprika, Carottes rôties, Navets glacés en poitrine de porc, sauce Grand Marnier & Foie gras
- LE BAR,** 26€
En filet brûlé, Purée de panais au chocolat blanc, sauce féta a la carotte et œufs de truites
- **LES CAROTTES,** 20€
Fanées entières rôties, Sauce féta a la carotte, gel de kumquat, crumble de carotte a l'échalotte et graines de courges
- LA SAINT-JACQUES** 25€
Poêlées, purée de Céleri, Céleri glacé, Fenouils caramélisés, émulsion Pamplemousse



Nos desserts ...

- **LE CITRON MERINGUE,** 12€
Lemon curd, Menthe, Palet Breton, Meringue & sorbet Citron
- **LE CHOCOLAT** 13€
En crémeux et Streussel, en tuile poire-cacao, sorbet Combava, Espuma aux trois herbes
- **ASSIETTE DE 3 FROMAGES,** 14€
Chutney de Pomme & Figue sèche

LE MENU ENFANT « PETIT CHARLES »

(PLAT & DESSERT)

18€

