

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

Nos Entrées...

- **LE MAÏS** 13€
En crémeux et vierge, gel poivron, pickles d'oignon cerfeuil et moutarde à l'ancienne, poivrons grillés
- LE SAUMON** 15€
Snacké sur peau, sauce « leche de tigre » à la coco, biscuit à la feuille de Sakura.
- LE FOIE GRAS** 15€
Poêlé, Tuile sésame wasabi, caramel de betterave, vierge de betterave au wasabi.
- LE MAGRET** 15€
Poêlé, céleri et sauce café

Nos Plats ...

- LE FILET DE BŒUF CHAROLAIS,** 29€
Grillé, curry Breton & Paprika, Carottes rôties, Navets glacés en poitrine de Porc, Sauce miroir de Vin Rouge
- MIIGNON DE PORC,** 26€
Lardé, farce champignons – noisettes, purée de patates douces épicée, sauce oseille & vin blanc.
- **LE RISOTTO,** 20€
Crémeux, au champignons, copeaux de parmesans et huile de truffe
- LE CABILLAUD,** 26€
Nacré en croûte de Pavot bleu, purée de Carotte Noire à l'huile de Sésame, beurre de Pamplémousse & légumes croquants
- LE BAR,** 26€
En filet brûlé, purée de patate douce épicée, gel vanille, émulsion mangue, œufs de truite



Nos desserts ...

- **LA PÊCHE,** 12€
Pochée à l'aneth, crémeux abricot, mascarpone vanille, huile d'aneth et popcorn.
- **LE CHOCOLAT** 11€
En Streussel et crémeux, Emulsion Bailey's, glace café et nougatine.
- **LE CURRY,** 12€
En palet breton, tuile et crémeux. Vierge de mangue & gel citron.
- **TRIO DE SORBETS,** 9 €
Et amandes torréfiées, framboise menthe, mangue basilic & passion.
- **ASSIETTE DE 3 FROMAGES,** 14 €
Chutney de Pomme & figue séchée.

LE MENU ENFANT « PETIT CHARLES »

(PLAT & DESSERT)

18€

