



ENTRÉES

- | | |
|--|------------|
| DAURADE EN CEVICHE , oignon rose de Bretagne | 23€ |
| BROCOLI NORI , dattes séchées, pistaches | 14€ |
| CARPACCIO DE BŒUF BLACK ANGUS BIO , sauce chimichurri | 21€ |

PLATS

- | | |
|--|------------|
| LE BAR , chou frisé au beurre, émulsion de moules, galette de riz | 29€ |
| POULET FERMIER FAÇON YASSA , échalote, sauce yassa et riz blanc | 24€ |
| RISOTTO AUX CÈPES , émulsion parmesan | 27€ |

DESSERTS

- | | |
|--|------------|
| RELIGIEUSE AU CHOCOLAT , crème légère, chocolat Pérou 65%, gruë de cacao | 16€ |
| PARIS - MONTMARTRE , crème praliné, noisette du piémont | 16€ |
| ENTREMET POIRE AMANDE , crème légère vanille, compotée de poire, praliné amande | 16€ |



EDMOND
TERRASS" HOTEL