

# DÉJEUNER

## ENTRÉES

**BROCOLI NORI**, dattes séchées, pistaches 12€

**CEVICHE DE DAURADE**, oignon rose de Bretagne 23€

**CARPACCIO DE BŒUF BLACK ANGUS BIO**,  
chips de pomme grenaille 21€

## PLATS

**FISH & CHIPS DE BAR**, sauce Worcestershire,  
sauce tartare, frites 25€

**RISOTTO DE SAISON** 27€

**ENTRECÔTE DE BŒUF ANGUS**, sucrine et frites 42€

## DESSERTS

**PARIS MONTMARTRE**, crème praliné noisette, fleur de sel 16€

**CRÈME BRÛLÉE**, vanille de Madagascar 13€

**ROSACE DE FRUITS ROUGES**, fraises, myrtilles, mûres,  
groseilles, jus de framboise 16€

**EDMOND**  
TERRASS" HOTEL

# DÎNER

## ENTRÉES

**SABLÉ DE PARMESAN** déclinaison de maïs frais, 16€  
crémeux à l'huile de truffe, roquette, sauce miel moutarde

**DAURADE MARINÉE FAÇON GRAVLAX,** 19€  
guacamole de lentilles vertes, coriandre, citron vert et citron confit

**TATAKI DE MAGRET DE CANARD,** vinaigrette cacahuète, 21€  
confit de céleri-rave, chips de topinambour

## PLATS

**FREGOLA SARDA BIO FAÇON RISOTTO,** jus de betterave, 29€  
paprika fumé, émulsion de parmesan au raifort, herbes fraîches

**DOS DE CABILLAUD & TARAMA MAISON AU THÉ,** 34€  
lentilles vertes façon risotto, jus léger de coques

**FAUX-FILET DE VEAU LABEL ROUGE,** 42€  
basse température, petit épeautre, cassolette de champignons,  
morilles et marrons, jus légèrement crémé au vin jaune,  
copeaux de Comté

## DESSERTS

**PAVLOVA EXOTIQUE,** mangue, passion, 16€  
chantilly à la vanille de Madagascar

**TARTE CHOCOLAT NICOLAS BERGER 45%,** grué de cacao 16€

**ROSACE DE FRUITS ROUGES,** fraises, myrtilles, 16€  
mûres, groseilles, jus de framboise

**EDMOND**  
TERRASS" HOTEL