

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€

DÎNER

ENTRÉES

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| SABLÉ DE PARMESAN déclinaison de maïs frais, crémeux à l'huile de truffe, roquette, sauce miel moutarde | 16€ |
| DAURADE MARINÉE FAÇON GRAVLAX, guacamole de lentilles vertes, coriandre, citron vert et citron confit | 19€ |
| TATAKI DE MAGRET DE CANARD, vinaigrette cacahuète, confit de céleri-rave, chips de topinambour | 21€ |

PLATS

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| FREGOLA SARDA BIO FAÇON RISOTTO, jus de betterave, paprika fumé, émulsion de parmesan au raifort, herbes fraîches | 29€ |
| DOS DE CABILLAUD & TARAMA MAISON AU THÉ, lentilles vertes façon risotto, jus léger de coques | 34€ |
| FAUX-FILET DE VEAU LABEL ROUGE, basse température, petit épeautre, cassiolette de champignons, morilles et marrons, jus légèrement crème au vin jaune, copeaux de Comté | 42€ |

DESSERTS

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| PAVLOVA EXOTIQUE, mangue, passion, chantilly à la vanille de Madagascar | 16€ |
| TARTE CHOCOLAT NICOLAS BERGER 45%, gruë de cacao | 16€ |
| ROSACE DE FRUITS ROUGES, fraises, myrtilles, mûres, groseilles, jus de framboise | 16€ |