

# DÉJEUNER

## ENTRÉES

<b>BROCOLI NORI</b> , dattes séchées, pistaches	12€
<b>CEVICHE DE DAURADE</b> , oignon rose de Bretagne	23€
<b>CARPACCIO DE BŒUF BLACK ANGUS BIO</b> , chips de pomme grenaille	21€

## PLATS

<b>FISH &amp; CHIPS DE BAR</b> , sauce Worcestershire, sauce tartare, frites	25€
<b>RISOTTO DE SAISON</b>	27€
<b>FAUX-FILET DE BOEUF</b> , sucrose et frites	34€

## DESSERTS

<b>PARIS MONTMARTRE</b> , crème praliné noisette, fleur de sel	16€
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> , vanille de Madagascar	13€
<b>ROSACE DE FRUITS ROUGES</b> , 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, cassolette de champignons, morilles et marrons, jus légèrement crémé au vin jaune, copeaux de Comté **42€**

## DESSERTS

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