

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€
FAUX-FILET DE BOEUF , sucrose et frites	34€

DESSERTS

PARIS MONTMARTRE , crème mousseline à la pistache de Bronte, praliné 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, cassolette de champignons, morilles et marrons, jus légèrement crémé au vin jaune, copeaux de Comté **42€**

DESSERTS

- PAVLOVA FRAISE,** crème vanille de Madagascar, coulis de fraise Cléry et condiment feuille de roquette **16€**
- TARTE AU CHOCOLAT ET SARRASIN,** Colombie 65 % Nicolas Berger, sablé diamant au cacao **16€**
- ROSACE DE FRUITS ROUGES,** fraises, myrtilles, mûres, groseilles, jus de framboise **16€**