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€**

PIÈCE DU BOUCHER, sucrine et frites — **34€**

DESSERTS

TIRAMISU, au café du Honduras — **13€**

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

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

DÎNER

ENTRÉES

FOIE GRAS POÊLÉ, brioche,
sauce aigre - douce maison au gingembre — **19€**

DAURADE MARINÉE FAÇON GRAVLAX,
chutney de pamplemousse & orange sanguine, fenouil et quinoa — **19€**

VELOUTÉ DE MARRONS,
œuf parfait & croûtons dorés — **14€**

PLATS

RISOTTO CRÉMEUX DE BUTTERNUT ET ÉPINARDS,
émulsion aux graines de courge — **27€**

LE BAR, déclinaison de brocoli et safran — **32€**

SUPRÊME DE POULET AUX CÈPES,
choux frisé et sauce légère aux champignons — **29€**

DESSERTS

TARTE CITRON, crème citron, condiment citron, nuage citron vert — **16€**

PAVLOVA EXOTIQUE, crème vanille, confit mangue,
fruit de la passion, gel tagette — **16€**

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