



# LA CARTE

Une cuisine du marché débridée et des vins chinois

## ENTRÉES

- Foie gras de canard maison, zaatar et dattes 15€
- Tarte feuilletée, tomate et burrata 12€
- Carpaccio de pastrami, confit d'aubergines 10€
- Crudo de daurade, fenouil croquant et kiwi 12€
- Gambas à la plancha, poivrons et fraises 10€

## PLATS

- Filet de bœuf en croûte d'herbes, frites maison, béarnaise 25€
- Langoustines rôties, piment d'espelette, citron et légumes de saison 22€
- Parmentier d'épaule d'agneau, jus de viande et coriandre 22€
- Filet de bar, risotto au pesto verde et tomates confites 20€
- Demi poulet-rôti de mamie cocotte, pommes de terre sautées 19€
- Salade XL de l'Evêché 18€

## DESSERTS

- Tartelette framboises, hibiscus 10€
- Maxi choux coco et chocolat 10€
- Douceur abricots et sa glace violette 8€
- Pêche pochée au romarin, siphon galanga 10€
- Tomme de vache de la ferme de Ker Lannoué, confiture de cerises 9€

## MENU ENFANT 10€

- Nuggets frites - Sirop à l'eau - Glace et surprise