



LACARTE

Une cuisine du marché débridée et des vins chinois

ENTRÉES

- Foie gras poêlé, fourme d'ambert, poires et noix 15€
- Tartare de daurade et agrumes 12€
- Ravioles de champignons et noisettes 11€
- Oeuf cocotte carbonara 10€
- Huîtres chaudes, sabayon et fondue de poireaux 12€

PLATS

- Paleron de veau confit, écrasé de pommes de terre, poêlée de girolles 22€
- Vol au vent de Saint-Jacques 21€
- Filet de canard, carottes de couleurs, kumquats 19€
- Pavé de merlu, céleri et tandoori 19€
- Risotto de coquillettes à la truffe, jambon blanc truffé 18€
- Côte de bœuf (vbf) 1kg au barbecue, frites maison, béarnaise (à partager ou non) 70€

DESSERTS

A choisir en début de repas de préférence

- Trilogie de fromages de la ferme de Ker Lannoué 9€
- Tarte tatin 2.0 10€
- Comme une forêt noire 10€
- Baba au rhum, sorbet coco, ananas rôti 10€
- Brioche perdue, caramel beurre salé, glace vanille macadamia 10€

MENU ENFANT 10€

- Nuggets et pommes de terre grenailles -
Sirop à l'eau - Glace et surprise