



LACARTE

Une cuisine du marché débridée et des vins chinés

ENTRÉES

- Foie gras maison, chutney oignons et miel 15€
- Lobster rolls, mayonnaise sriracha 12€
- Tentacule de poulpe à l'huile, pommes de terre tièdes, tomates confites 12€
- Gyoza de poulet, sauce Teriaki 10€
- Velouté de topinambour, œuf mollet, crumble noisette 10€

PLATS

- Brochette d'onglet 300g, frites maison, sauce poivre 25€
- Noix de Saint-Jacques, risotto crémeux, fondue de poireaux 22€
- Côte de cochon épaisse, écrasé de pommes de terre, jus de viande, moutarde à l'ancienne 22€
- Ravioles de saumon fumé, algues bio et citron 20€
- Pavé de merlu, mousseline de panais, jus corsé chorizo 20€

DESSERTS

À choisir en début de repas de préférence

- Assiette de fromages de la ferme de Ker Lannoué 9€
- Tartelette 100% pistache 10€
- L'indémoudable brioche perdue 10€
- Poire pochée vanille, mousse au chocolat, crumble cacao 10€
- Baba au rhum, tartare fruits exotiques, sorbet passion 10€

MENU ENFANT 10€

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