

À LA CARTE

LES ENTREES

Œuf parfait, fondue de poireaux au colombo, pickles et croutons 14

Thon, Gravelax de Marlin, lait de coco, gingembre et combava 16

Foie gras mi-cuit, brioche toastée et confiture d'oignons 18

LES PLATS

Ravioles de giraumon, sauce crémeuse au comté 20

Demi-queue de Langouste, risotto de riz noir, courgettes au nori et sauce vierge 42

Mi-cuit de Thon mariné au sésame, risotto de riz noir, courgettes au nori et sauce vierge 25

Suprême de volaille, polenta crémeuse, aubergine rôtie et jus 26

Carré d'agneau, polenta crémeuse, aubergine rôtie et jus 28

LES DESSERTS

Crémeux chocolat intense, crumble cacao à la fleur de sel 12

Ananas confit au citron vert et sablé breton coco 12

Sorbets et Glaces Artisanales 3€
Vanille-Chocolat-Mangue-
la boule
Passion-Coco-Citron-Pistache

MENU ENFANT 16

Boisson (jus, sirop ou diabolo)
+ Filet de poulet, potatoes et
sauce BBQ + 1 boule de glace