

# MENUS

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

44 €\*  

---

ENTRÉE - PLAT -  
FROMAGE- DESSERT

49 €\*  

---

## ENTRÉES

### HADDOCK

12€

Poché au lait, chou fleur mousseux et en sommités ,granny et sarrasin toasté

### CÉLERI BRIOCHÉ

12€

En farce mousseline de volaille fermière et champignons, jus court et mesclun

### CHÂTAIGNE

12€

En velouté, crème montée au zaatar et croûtons de pain de campagne

## PLATS

### PÊCHE DU MOMENT

(selon arrivage)

29€

mousseline de panais, épinard, crumble noisette, réduction d'orange, jus de coquillage crémé et huile de persil

### CÔTE DE COCHON

28€

Poêlée, pressée de pomme de terre, carottes fanes et purée d'oignon de Roscoff, gel ail noir et jus de viande au thym

### GAUFRE AUX HERBES

25€

Et crémeux de patate douce, Bleu d'Auvergne, carmines croquantes

## DESSERTS

### RIZ AU LAIT

11€

Cuit doucement au lait de coco, pomelo confit à la vanille

### NOUGAT GLACÉ

11€

Au gingembre et pistache, mandarine et crémeux pâtidoux

### CHOCOLAT JASMIN

11€

Ganache mousseuse, biscuit moelleux à l'amande, gruê de cacao, glace lait d'amande

## MENU ENFANT

11€

Selon l'inspiration des Chefs  
(JUSQU'À 11 ANS)

\*Taxes et service compris