

NOTRE CARTE « FAIT MAISON »

ENTRÉES

Salade César <i>Cesar Salad</i>	15 €
Ceviche de truite saumonée au vinaigre de mangue, crème brûlée de petits pois et basilic <i>Salmon trout ceviche with mango vinegar, Pea and basil crème brûlée</i>	16 €
Ballotine de poulet fermier au foie gras, dattes & citron confit, lamelle d'aubergine, condiment tomates épicées, salade de jeunes pousses <i>Free-range chicken ballotine with foie gras, dates and lemon, Eggplant slice, spicy tomato relish, mixed salad</i>	16 €
Raviole d'escargots de Bourgogne, flan d'ail doux, émulsion au persil plat rafraîchie au wasabi <i>Burgundy snail ravioli, Sweet garlic flan, parsley emulsion refreshed with wasabi</i>	22 €

PLATS

Wok de légumes d'été <i>Vegetables summer wok</i>	18 €
Filet de bar laqué au miel de soja, mousseline aux langoustines, wok de légumes, jus de carapaces au gingembre confit <i>Sea bass fillet glazed with honey and soy sauce, langoustine mousseline, vegetable wok, shellfish jus with candied ginger</i>	28 €
Poitrine de cochon confite, râpée de pommes de terre aux courgettes, sabayon poivron fumé, jus au romarin <i>Confit pork belly, grated potatoes with zucchini, smoked bell pepper sabayon, rosemary jus</i>	26 €
Filet de bœuf charolais rôti aux aromates, pommes dauphines parfumées à la truffe blanche d'été, jus court au thym <i>Roast Charolais beef fillet with herbs, Dauphine potatoes flavored with summer white truffle, light thyme jus</i>	35 €
Tartare de bœuf charolais, frites maison <i>Charolais beef tartare, homemade fries</i>	26 €

FROMAGES

Assiette de fromages secs	9,00 €
Fromage blanc fermier (<i>GAEC Lapray, Martigny le Comte</i>)	5,50 €

LES DESSERTS AU CHOIX « FAIT MAISON »

Chocolat caramel glacé, sablé breton, confit abricot / passion <i>Iced caramel chocolate, Breton shortbread, apricot/passion fruit confit</i>	9,00 €
Dôme cerise, crémeux lavande, biscuit pistache <i>Cherry dome, lavender cream, pistachio biscuit</i>	9,00 €
Crème brûlée noix de coco, citron vert, brisures de framboises <i>Coconut crème brûlée with lime and raspberry pieces</i>	9,00 €

NOS COUPES

Glaces : vanille, fraise, chocolat, pistache, caramel beurre salé,
Rhum raisin, café, coco

Sorbets : cassis, citron, fruits de la passion, framboise

3 boules	9,00 €
2 boules	6,00 €
1 boule	3,00 €

MENU ENFANT (- 12ANS)

Plat + fromage ou dessert selon produits frais	15 €
--	------