

NOS PROPOSITIONS POUR LE DEJEUNER...

UNIQUEMENT LE MIDI DU MARDI AU SAMEDI

Notre Formule Entrée & plat OU plat & dessert 20 €

Notre Formule Entrée & plat & dessert 25 €

Les entrées du moment de nos formules

Soupe de poisson de roche / Pommes de terre safranées /
Cébettes en tempura

Ou

Croustillant Parmesan / Haddock fumé / Endives en vinaigrette / Oignons
Ou

Crème de concombre / Fromage de chèvre façon
« Cerveille des Canuts » / Quelques grattons

Les plats de saison de nos formules

Le plat du jour (sauf le samedi)

Ou

Travers de cochon de Lozère laqué au miel et fruits secs /
Gratin de macaronis / Jus de viande

Ou

Onglet de bœuf français grillé au beurre persillé /
Pommes Pont-Neuf / Espuma d'une béarnaise

Ou

Filet de poisson du moment (selon la criée)
Tombée de chou chinois et épinards au soja
Jus corsé au vin rouge

Les desserts et gourmandises de nos formules

Sélection de fromages de la Maison du Fromage

Ou

Pomme rôtie à la cannelle / Crumble à la fève de Tonka / Croustillant aux
pommes / Emulsion Manzana

Ou

Biscuit léger aux agrumes confits / Crème fondante au chocolat

Ou

Ananas caramélisé aux épices douces / Feuilletage /
Crème coco et émulsion au rhum

Menu Découverte à 32 €

Mise en bouche



Filet de maquereau grillé / Ail des ours / Feuille d'huître
et avocat / Vinaigrette aux agrumes

Ou

Tartare de bœuf et œuf parfait / Carpaccio multicolore
de betteraves et navets sauce soja / Roquette sauvage



Dorade sébaste grillée / Oignons et aubergines fumés au foin /
Cédrats confits / Emulsion balsamique

Ou

Canette rôtie / Carotte pourpre braisée / Espuma de carotte
à la cardamome / Tartine gratinée de ses abats



Sélection de fromages affinés par la Maison du Fromage,
accompagnée de notre confiture maison du moment

Ou

L'éclair / Compotée acidulée de pamplemousse /
Coulant à la noisette / Crème légère infusée au pop-corn

Ou

Barre chocolatée / Caramel banane et passion /
Crèmeux au chocolat / Emulsion au rhum blanc

Ce menu peut vous être proposé avec fromage et dessert à 38€

**Tous nos plats sont faits maison, réalisés à partir de produits frais et
toutes nos viandes sont d'origine française.**

Notre pain est également fait maison par notre Chef Pâtissier.

Menu Saveur à 46 €

Mise en bouche



Ombre chevalier confit à l'huile d'olive /
Croûte de sésame noir / Asperges vertes /
Emulsion à la sarriette

Ou

Crème de petits pois / Foie gras et crevettes
« Black Tiger » / Pommes de terre croustillantes



Merlu de ligne / Oseille / Galette de riz noir bio au Parmesan /
Espuma au corail d'oursin / Quelques palourdes

Ou

Ris de veau rôti au beurre /
Légumes fanes confits au sautoir / Mousseline de morille /
Jus de viande au poivre de Timut



Pré-dessert



Sélection de fromages affinés par la Maison du Fromage,
accompagnée de notre confiture maison

Ou

Alliance fraises et pistache / Biscuit moelleux /
Crème légère à la pistache / Confit de fraise /
Tuile craquante / Fine mousse de mascarpone

Ou

Sablé breton au cacao et fleur de sel / Compotée de framboise /
Crèmeux au chocolat / Emulsion Chantilly

Ce menu peut vous être proposé avec fromage et dessert à 52€

A la Carte

Les entrées de saison

Filet de maquereau grillé / Ail des ours / Feuille d'huître
et avocat / Vinaigrette aux agrumes 22 €

Ombre chevalier confit à l'huile d'olive /
Croûte de sésame noir / Asperges vertes /
Emulsion à la sarriette 26 €

Tartare de bœuf et œuf parfait / Carpaccio multicolore de
betteraves et navets sauce soja / Roquette sauvage 23 €

Crème de petits pois / Foie gras et crevettes
« Black Tiger » / Pommes de terre croustillantes 27 €

Les plats du moment

Dorade sébaste grillée / Oignons et aubergines fumés au foin /
Cédrats confits / Emulsion balsamique 26 €

Merlu de ligne / Oseille / Galette de riz noir bio au Parmesan
Espuma au corail d'oursin / Quelques palourdes 29 €

Canette rôtie / Carotte pourpre braisée / Espuma de carotte
à la cardamome / Tartine gratinée de ses abats 27 €

Ris de veau rôti au beurre / Légumes fanes confits au sautoir
Mousseline de morille / Jus de viande au poivre Timut 29 €

Les desserts et gourmandises à la carte

Sélection de fromages affinés par la Maison du Fromage,
accompagnée de notre confiture maison de saison 9 €

L'éclair / Compotée acidulée de pamplemousse / Coulant à la
noisette / Crème légère infusée au pop-corn 11 €

Barre chocolatée / Caramel banane et passion /
Crèmeux au chocolat / Emulsion au rhum blanc 11 €

Alliance fraises et pistache / Biscuit moelleux /
Crème légère à la pistache / Confit de fraise /
Tuile craquante / Fine mousse de mascarpone 13 €

Sablé breton au cacao et fleur de sel / Compotée de framboise
Crèmeux au chocolat / Emulsion Chantilly 13 €

**Tous nos plats sont faits maison, réalisés à partir de produits frais et
toutes nos viandes sont d'origine française.
Notre pain est fait maison par notre Chef Pâtissier.**

Prix nets et service compris



Menu Dégustation à 70 €

Ce menu Dégustation vous est proposé
sous forme de "carte blanche"
en 7 services,
laissant libre cours à la création
et à l'imagination du Chef
et de son équipe.

Le chef s'adaptera à vos éventuelles intolérances et/ou
allergies, veuillez le préciser
lors de votre commande.

**Tous nos plats sont faits maison, réalisés à partir de produits frais et
toutes nos viandes sont d'origine française.**

Notre pain est fait maison par notre Chef Pâtissier.

Prix nets et service compris

