

# **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 €

Omble 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*

