



## Entrées

*O*euf Parfait 18 €

Emulsion foie gras, duxelle de champignons et noisettes

*D*éclinaison de Tomates et espuma Burrata 18 €

Tomates cœur de bœuf rôties, compotée de tomates cerises, sorbet de tomates zébra

*F*oie Gras mi-cuit 22 €

Sauce Tajine et pâte de dattes

Menu susceptible de varier selon l'arrivage des produits et l'inspiration du chef. *V* plats végétariens  
Prix nets service compris – Les allergènes sont disponibles à votre demande



## Plats

*M*agret de canard 32€

Écrasé de patate douce, sauce cassis

*F*ilet de Saint-Pierre, croûte chorizo, comté et noisettes 30€

Risotto de carotte croquant au parmesan, sauce beurre blanc au yuzu

*F*ilet de Bœuf 36 €

Gnocchis de pommes de terre et comté, réduction de jus de bœuf au pinot noir

Toutes nos viandes sont origine France

Menu susceptible de varier selon l'arrivage des produits et l'inspiration du chef.  plats végétariens

Prix nets service compris – Les allergènes sont disponibles à votre demande



## Fromages

Service au chariot 14€

## Desserts

Le Vacherin *v* 15€

Espuma mûre, glace vanille et crème fouettée au mascarpone

Infiniment citron *v* 15€

Sablé breton et son crémeux citron, parsemé de granola croquant

Tout framboise *v* 15€

Quenelle de crème brûlée à l'absinthe

Tous nos desserts sont faits maison

Menu susceptible de varier selon l'arrivage des produits et l'inspiration du chef. *v* plats végétariens

Prix nets service compris – Les allergènes sont disponibles à votre demande