



Menu déjeuner

Entrée-plat-dessert 25 €

*

Entrée-plat ou plat-dessert 22 €

CB à partir de 10 €. Consultez-nous pour les allergènes

Entrées

Tataki de bœuf, pralin noisettes, pickels de Shiitakes

Aubergines Hong Kong style, sauce garlic

Saumon gravlax, crémeux de betteraves jaunes, gel mangue

Plats

Pavé de merlu, petit épautre, cèpes et salicornes

Cordon bleu au Pastrami de bœuf & frites

Joue de bœuf braisée & écrasé de pommes de terre boulangère

Supplément petit bol de frites (+4,50€)

Desserts

Mousse chocolat à l'earl grey, biscuit praliné noisettes

Crumble de sablé breton, granny smith givrée caramel et calvados

Financier rose, mousse rose-vanille, confit framboise, gel au thé vert

Café gourmand + 2 €

Plat suggestion *inspiré de la carte du soir*

Faux-filet de galice 300 g & Frites 30 €

Cassolette de chipirons à l'Andalouse 20 €
