

# -Smørrebrød-

Table & cave

## DINNER

- Tarte Fine de Saumon Gravelax au Curry à l'Ancienne,  
Panacotta de Poireaux,  
& Vinaigrette aux Algues Wakamé • 14€

- Risotto Crémeux de Choux Fleur,  
Jaune d'œuf Confit, Coppa « Bretonne »  
& Ecume au Vieux Parmesan • 12€

\*\*\*\*\*

- Dos de Skrei Demi-Sel Rôti sur Peau,  
Textures de Carottes Plurielles, Beurre d'Orange Sanguine,  
& Tuile de Sarasin • 21€

- Suprême de Poulet Fermier d'Auvergne Poché et Rôti,  
Céleri Confit, Petits Boutons de Paris, Jus au Café,  
& Emulsion de Lait de Noisettes Grillées • 22€

\*\*\*\*\*

- Tarte « Crème Brulée » au Citron,,  
& Crème Glacée à la Bergamote • 9€

- Paris-Brest,  
Crème Mousseline au Praliné de Cacahuètes, Cédrat Confit,  
& Sorbet Passion • 10€

Entrée • Plat • Dessert : 33€

Assiette de Fromages : (5€ supp menu) • 8€

## TASTING

- Escargots de Bourgogne Cuisinés en Cocotte,  
Linguini Fumées & Emulsion à l'Ail Noir • 18€

\*\*\*\*\*

- Noix de Saint-Jacques des Côtes Bretonnes Rôties,  
Tagliatelles de Salsifis,  
& Emulsion Beurre-Noisette Briochée • 25€

\*\*\*\*\*

- Filet de Bœuf « Fleur d'Aubrac » Snacké,  
Pressé de Pomme de Terre au Beurre d'Anguille Fumée,  
& Compoté d'Oignons & Jus de Boeuf • 26€

\*\*\*\*\*

- Assortiment de Fromages

\*\*\*\*\*

- Millefeuille de Chocolat « Bassam » 69 % de la Maison « Weiss »  
Parfumé au Vieux Rhum, Ananas Victoria Rôti,  
& Sorbet Piña-Colada • 10€

- Tarte « Crème Brulée » au Citron,  
& Crème Glacée à la Bergamote • 9€

- Paris-Brest,  
Crème Mousseline au Praliné de Cacahuètes, Cédrat Confit,  
& Sorbet Passion • 10€

Menu 4 Touches : 46€

Entrée + Poisson ou Viande + Fromage + Dessert

Menu 5 Touches : 55€

Entrée + Poisson + Viande + Fromage + Dessert

«Expérience Tasting & Vins»

Disponible sur la Carte des Vins

Prix net T.T.C en Euros  
Service Compris.