

menu

MIDI

- Tatin d'oignons d'ici caramélisés,
Copeaux de Serrano,
Jus de volaille.
- Minestrone de légumes d'hiver
Aux pâtes de la « Ferme Landrieaux ».
- ...
- Onglet de bœuf rôti,
Pommes frites à la graisse de canard,
Sauce au poivre six baies.
- Gnocchi à la Romaine gratinés au parmesan,
Noix torréfiées,
& sauce vert.
- ...
- ● Moelleux pommes-coings, noix,
& glace maison.

Entrée + Plat + Dessert

- 22€ ● 20,00€

Entrée+ Plat Ou Plat + Dessert

- 20,00€ ● 18,50€

menu

LUNCH

- Agnolotti de chèvres frais « des Sagnes »
Au miel de châtaignier, Velouté de châtaigne
A l'huile de noisettes de « Vensat » : 16€
- Traditionnel vol au vent, quenelle de volaille,
Ris de veau, foie gras, sauce suprême,
& Bouchons de Paris, jus au madère : 16€
- ...
- Poitrine de cochon de l'Aveyron cuite à basse
Température, choux pointu snacké,
Condiments pommes-genièvre
& Jus de cochon infusé au laurier : 24€
- Filet de flétan rôti sur peau,
Salsifis confits,
Beurre blanc à la mandarine : 26€
- ...
- Sablé breton au carvi, textures de mandarines,
& son sorbet parfumé à la badiane : 10€
- Tarte moderne,
Brisure de noix de cajou, caramel mou, brownie,
Popcorns caramélisés,
Espuma au chocolat « MBO » 71% origine Cameroun »
De la maison Weiss,
& Glace confiture de lait : 10€

Entrée + Plat + Dessert

36,00€

menu

SMØRREBRØD

Le smørrebrød, prononcez « smeurbreud »
est le concept même du sandwich ouvert danois.

– CHICKEN–

*Blanc de volaille confit aux aromates, choux blanc
aigre doux aux graines de moutarde, pomme granny
& condiments.*

– PRAWN–

*Crevettes roses marinées au citron, crémeux
d'avocat, suprême de pamplemousse & pickles.*

– BLUE–

*Mousse de bleu de la « Mémé », salade de betteraves
confites, graines de tournesols grillées.*

– SØDET – (sucré)

*Blanc manger coco aux perles du Japon,
Coulis passion.*

2 salés + 1 sucré } 17,50€
+ une salade ou un potage



(Uniquement le Vendredi midi)

Cabillaud en Tempura
& Pommes Allumettes

+Dessert

20€