

ENTRÉES

La soupe de poisson signature	14€	
Oeuf mollet, sauce poulette, royal de petits pois	14€	
Tataki de boeuf, mayonnaise fumée, condiment asiatique	17€	★
Foie gras mi-cuit au chouchen, condiment de pomme au cidre de Kerné	18€	★

PLATS

Éffeuillé de cabillaud, fondue de poireaux et sucrine, émulsion citronnelle	24€	
Retour de pêche, mousseline de céleri boule, beurre noisette crémé	26€	
Paleron de veau façon blanquette	28€	★
Filet de bœuf charolais, mille-feuille croustillant de pommes de terre, oignons grelots et champignons, jus corsé	29€	★

DESSERTS

Assiette de fromages	14€
Choux farcis à la crème pralinée noisette	14€
Poire pochée à la verveine, caramel beurre salé	14€
Financier pistache, tartare de fraises basilic, crème légère anisée	14€

Starters

The signature fish soup	14€
Soft-boiled egg, poulette sauce, pea royale	14€
Beef tataki, smoked mayonnaise, Asian-style condiment	17€
Semi-cooked foie gras with Chouchen, Kerné cider-infused apple condiment	18€

Main dishes

Flaked cod, leek and Sucrine lettuce fondue, lemongrass emulsion	24€
Catch of the day, celeriac–hazelnut mousseline, brown butter.	26€
Butcher's cut, potato mille-feuille, pearl onions and mushrooms, smocked juice	27€
Veal chuck steak, blanquette-style	28€

DESSERTS

Cheese platter	14€
Cream puffs filled with hazelnut praline cream	14€
Verbena-poached pear, salted butter caramel	14€
Pistachio financier, strawberry and basil tartare, light anise-flavored cream	14€

Origine des viandes

Filet de boeuf charolais, France

Paleron de veau, France

Foie gras, Union Européenne

Poisson frais , Atlantique Nord-Est

Comme nous travaillons essentiellement avec des produits frais, les origines peuvent varier en fonction des approvisionnements quotidiens