

FORMULE MIDI 16,9€

ENTRÉE* + PLAT* OU PLAT* + DESSERT*

ENTRÉES



AVOCATOAST 9€ *

Pain artisanal, cream cheese à l'avocat et citron, oignons pickles, graines séchées, ciboulette ciselée, huile d'olive.

TARTARE DE SAUMON 8€/15,5€

Saumon mariné, citron, gingembre, citronnelle, sésame doré, coriandre ciselée, jeunes pousses de salade.

TARTARE D'ONGLET ANGUS AU COUTEAU 8,5€/16,5€

Boeuf Black Angus cru coupé au couteau, fanes d'oignons nouveaux, coriandre, chips de patate douce, sauce thaï.

NOIX DE SAINT JACQUES 12€/18€

Saint Jacques poêlées à la citronnelle, compotée de chou vert et mangue fraîche

PLATS



LE BOEUF 18€

Onglet de boeuf Black Angus mariné à la sauce Yamato, carottes et oignons grelots, pommes de terre grenailles en persillade.

RISOTTO D'HIVER 14€ *

Crème de champignons de Paris, pleurotes, écailles de parmesan, noisettes concassées, ciboulette ciselée.
(Temps de cuisson 20min)

LE SAUMON 17€

Saumon mi-cuit en tataki, sésame doré, chips de patate douce, coriandre, purée de patate douce.

ANGUS BURGER 15,5€

Bun artisanal, effiloché de boeuf Black Angus, cheddar affiné, champignons mixtes, oignons pickles, salade, mayonnaise maison, pommes de terre grenailles.
(Quantité limitée)

LA PINTADE 13,5€ *

Suprême de pintade rôtie, crème de champignons mixtes, pommes de terre grenailles en persillade.

GARNITURES 4,5€

Poêlée de légumes, Pommes de terre grenailles en persillade, Purée de patate douce, Salade de saison

DESSERTS



LE CHOCOLAT 8€ *

Moelleux au chocolat et caramel beurre salé.

PAIN PERDU AUX POMMES CONFITES 9€

Au caramel beurre salé.

TIRAMISU 9€

À la vanille et spéculos.

ASSIETTE DE FROMAGES 10€

Selon arrivage.

MANGUE ROTIE AU MIEL 9€

Quenelle de mascarpone, sablé breton.

CAFÉ GOURMAND 10€ *

Sélection de desserts selon l'humeur du chef.
(Formule midi +2€)

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits frais. Prix nets et service compris.