

TAPAS

CROMESQUIS D'EFFILOCHE DE CANARD 14

CROUSTILLANT DE GAMBAS &
Aioli & citron 14

RILLETTE DE POISSON MAISON & Croûtons 9

PLANCHE DE CHARCUTERIES AFFINEES 17
Pain & beurre demi-sel

MINI CROQ MONSIEUR A LA CREME DE TRUFFE 14

HOUMOUS DE CHEVRE & BETTERAVE, FOCACCIA 9

FRUITS DE MER

LES HUITRES CREUSES N°3
DE KERCABELLEC

(Mr Retailleau)

PAR 9 // 21 €

OU

PAR 12 // 25 €

ASSIETTE DE LANGOUSTINES (400 G)

Mayonnaise maison

Selon arrivage

ENTRÉES

CREME DE CHAMPIGNONS & OEUF PARFAIT
Lard crispy 14

GNOCCHI de butternut façon cacio & pepe
Copeaux de pecorino 13

SALADE DE POTIMARRON 15
Feta, miel & mendiants

FOIE GRAS DE CANARD A L'ARMAGNAC 19
Pain noisettes raisins grillé & chutney

SAUMON GRAVLAX EN FEUILLE DE NORI 15
Vinaigrette mandarine

POEELE DE COQUES 10
Au beurre d'estragon

CARPACCIO DE ST JACQUES 15
Lait de coco, citron & butternut

MENU PLOU PLOU

Jusqu'à 12 ans 15 €

au delà supp -

FISH AND CHIPS

OU

CHICKEN BURGER MAISON & FRITES

●
GAUFFRE MAISON & Chantilly

PLATS

NOIX DE ST JACQUES RÔTIES 28
Douceur de potimarron, chanterelles & noisettes

PACCHERI COQUES & GAMBAS
Sauce Safranée 25

PÊCHE DU MOMENT
Douceur de topinambour, riz sauvage à l'aneth
& sauce diepoise

RISOTTO à la truffe noire 28
Jambon truffé & Crumble Parmesan

NOIX DE JOUE DE BOEUF CONFITE 26
Crémeux céleri & pommes de terre grenailles
Sauce bordelaise

SUPRÊME DE VOLAILLE 29
Pressé de pommes de terre à la truffe noire
Sauce porto airelles

CÔTE DE VEAU à DEUX 88
Sauce poivre vert & Frites parmesan x truffes

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS 23
Frites & salade

BURGER DE BOEUF BLACK ANGUS 23
Lard grillé, cheddar fondant & frites

TOUT SUPPLÉMENT : 5€

Frites, légumes du moment, riz
mesclun d'herbes fraîches,

prix nets exprimés en euros, service compris