



Entrée

Oeuf croustillant & crème d'asperges // 12

Croustillant de gambas // 14
Sauce cacahuètes

Déclinaison de Foie gras de canard // 18
Cacao amer x piment d'espelette x confit au naturel & Pains spéciaux

Carpaccio de boeuf angus // 14
Crème de parmesan, câpres frits, tuile de parmesan

Tiradito de thon rouge // 15
Jus à la mangue, crème au wasabi & citron vert

Maki de saumon au chèvre frais // 12
Déclinaison de concombres

LES FRUITS DE MER

Les Huitres creuses N°3 de Kercabellec

(Mr Retailleau) Par 9 // 18 € ou Par 12 // 23 €

Assiette de langoustines (400 g) Selon arrivage



Conchiglioni N'duja piquante // 23

Stracciatella gourmande

Dos de cabillaud skrei & sauce roquette // 24

Douceur de panais à la vanille, betteraves glacées

Pêche du jour //

Tombée d'épinard, oignon primeur braisé & riz safrané, beurre safran

Paleron de Veau cuit 12 heures // 28

Purée d'oignons caramélisés, blettes farcies aux champignons

Côte de boeuf normande à partager pour deux // 94

Béarnaise & purée truffée maison

Filet de Canette à l'orange // 25

Purée de pommes de terre à la cebette & asperges rôties

Tartare de boeuf thaï // 22

Frites fraîches & mesclun

Burger de boeuf black angus // 23

M e n u P i o u - P i o u // 14

Steak haché frites ou fish and chips

Dessert kids