Menu Déjeuner

Entrées

CHÈVRE & RADIS
tarte fine de mousse de chèvre frais, pesto de fane
radis en texture, cru / cuit / pickles
cerfeuil, pignons de pin & bourgeons d'origan frits

ou

TRUITE & AGRUMES
en gravelax fumé maison, kumquat confit
crémeux clémentine, suprême de citron & condiment orange amère

Plats

MERLU
poché dans un bouillon de légumes, céleris & blettes cuites
à l'anglaise champignons poêlés, bouillon citronnelle, huile verveine

ou

CORDON BLEU MAISON
au beaufort, coleslaw de choux rouge
mayonnaise estragon, sauce suprême

Desserts

ANANAS
rôti avec un caramel de gingembre
mousse citron & poivre vert

ou

PARIS - BREST
crème praliné, sarrasin, fruits secs torréfiés
tuile sarrasin

PLAT UNIQUE 16€
ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT 24€
ENTRÉE/PLAT/DESSERT 28€

MENU DISPONIBLE EN SEMAINE UNIQUEMENT

PRIX EN EUROS TTC