

MENU DU MARCHE

Entrée/Plat – Plat/Dessert : 27€

Entrée/Plat/Dessert : 30€

(UNIQUEMENT LE DEJEUNER du Mardi au Vendredi et hors jour férié)

Crème de potiron, Lard et croutons.

—

Gigot d'Agneau des Pyrénées, Piquillos, asperges vertes
Jus réduit aux épices.

—

Sablé Breton à la Fleur de sel et Vanille
Madagascar.
Pomme Rockit confite.

Chers Clients, tous nos plats sont « faits maison » et réalisés sur place à base
de produits frais.

Nous nous tenons à votre disposition pour tous renseignements concernant d'éventuels
aliments se trouvant dans nos plats ayant un pouvoir allergène.

MENU ENFANT jusqu'à 10 ans : Plat seul 15€, Entrée/Plat ou Plat/Dessert 20€

MENU GOURMAND

Entrée/Plat/Dessert : 44€

Risotto crémeux au grana Padano 10 ans.

Saint jacques snackées, mangue et passion. Crème Glacée de
corail.

Le Pâté Croûte Volaille et cochon, noisettes et champignons.
Émulsion de vitelottes et pickles.

—

Le Carré de Veau servie pour 2. Crémeux épinards et
roquettes. Capucines Tubéreuses et pointes d'asperges vertes.
Jus réduit

Agneau en croûte. Petits pois en textures et jus
d'agneau à la salicorne. Chips de ventrèche.

Poisson sauvage selon arrivage. Cèleri cuit à l'étouffé puis grillé.
Mousseline de choux romanesco. Beurre monté à l'ail noir

—

Sélection de Trois fromages affinés du charriot (+9€)

—

Namelaka Chocolat, Mousseline au café du Brésil et Nougatine
de Sarazin. Sorbet Cacao et Macae 62%

L'entremet Chocolat Blanc et vanille Tahiti. Insert et sorbet
grenade et hibiscus.

Pavlova à l'orange sanguine. Espuma panais et tonka.

Glaces et sorbets : Lait, Fraise, Mangue, Melon, Pêche, Ananas,
Chocolat

3 verres* : 25€

5 verres* : 40€

*La contenance de chaque verre servi sera entre 8 et 10cl

MENU DEGUSTATION (64€)



Risotto crémeux au grana Padano 10 ans.

—

Le Pâté Croûte Volaille et cochon noisettes et
champignons. Émulsion de vitelotte et pickles

—

Poisson sauvage selon arrivage. Cèleri cuit à l'étouffé
puis grillé. Mousseline de choux romanesco.

—

Sélection de trois fromages affinés du charriot (+9€)

—

Prédessert :

Pavlova à l'orange sanguine. Espuma panais et tonka

—

Namelaka Chocolat, Mousseline au café du Brésil et
Nougatine de Sarazin. Sorbet Cacao et Macae 62%

*Afin d'accompagner votre menu,
Nous pouvons vous proposer un accord mets et vins :*

le patisson
RESTAURANT