

LA CARTE

Entrées / Starters

Poêlée de champignons du moment, œuf au plat <i>Seasonal mushrooms hash, fried egg</i>	18 €
Vitello Tonnato	19 €
Velouté de cresson, crème de sésame noir et oignons grillés <i>Watercress velvety, black sesame cream and grilled onions</i>	16 €
Pâté en croûte de canard, foie gras et rillons fait maison <i>Duck, foie gras and cracklings crust pie "pâté", homemade</i>	18 €
Mille-Feuille de crabe au jus de roquette <i>Crab Mille-Feuille and arugula juice</i>	19 €
Saumon fumé mi-cuit maison et algues de nori <i>Semi-cooked smoked salmon with nori seaweed</i>	19 €

Plats / Main course

Pavé de bar, potimarron confit et rhubarbe rôtie <i>Sea bass, candied squash and roasted rhubarb</i>	29 €
Queue de lotte rôtie, risotto au chorizo <i>Monkfish tail roasted, risotto with chorizo</i>	32 €
Croustillant de bœuf en kadaif façon Rossini, pommes Pont-Neuf <i>Crisp beef with a slice of foie gras, "Pont-Neuf" potatoes</i>	32 €
Pigeon rôti aux figes de Sollies, haricots de Paimpol <i>Roasted pigeon with Sollies figs, Paimpol beans</i>	31 €
Pommes de terre et céleri façon risotto, émulsion de pomme Granny Smith <i>Celery and potatoes risotto style, apple emulsion</i>	25 €
Gambas rôties, meli-melo de courgettes et herbes fraîches <i>Roasted gambas, mixed zucchini and fresh herbs</i>	29 €



Desserts

Vacherin fruit de la passion et chocolat blanc <i>White chocolate and passion fruit vacherin</i>	13 €
Mille-Feuille au citron, purée de citron confit et crème citron <i>Lemon Mille-Feuille, candied lemon purée and lemon curd</i>	13 €
Tarte aux questches fraîches, tuile de cacahuètes <i>Fresh quetsche pie with peanut "tuile" biscuit</i>	13 €
Les traditionnelles profiteroles <i>Traditional profiteroles</i>	13 €
Cœur fondant chocolat, caramel beurre salé et sorbet chocolat <i>Molten center chocolate cake, salted butter caramel, chocolate sorbet</i>	13 €
Suggestion du fromager <i>Cheese selection of the day</i>	14 €