



# menu

*Nous sommes heureux de vous accueillir dans un cadre agréable, dans une ambiance conviviale et familiale. Nous vous proposons une carte composée de délicieux plats concoctés par notre chef.  
Notre équipe professionnelle vous accueille chaleureusement.  
Soyez les bienvenus*

## NOS ENTRÉES

Ceviche de poisson d'arrivage aux agrumes, réduction lait de coco et salade de fenouil **19€**

Poulpe grillé, légumes croquants et sauce chien **19€**

Salade de chèvre chaud juste pané, orange, lamelles de pomme, pamplemousse, vinaigrette au miel **19€**

Carpaccio de boeuf façon tataki aux aromates, salade roquette **19€**

Saumon fumé d'Écosse bio, accompagné de blinis et beurre salé **20€**

## NOS PLATS

Saumon fumé d'Écosse bio, accompagné de blinis et beurre salé (XL) **24€**

Linghini aux gambas flambées, émulsion d'une bisque de crustacés **29€**

Filet de bar cuit à l'unilatéral, zéphir de kumquat vanillé et sauce vierge à la menthe **28€**

Quasi de veau cuit à basse température, sauté d'asperges vertes à l'huile d'olive **28€**

Poire de bœuf marinée et grillée, pomme de terre à la provençale et jus court à l'échalote **27€**

Supreme de poulet poêlé, crème d'ail, méli-mélo d'asperges et petits légumes du moment **26€**

Entrecôte Simmental 350g, sauce poivre de Madagascar, pomme pont neuf, sel de Guérande, huile d'olive de Crète **33€**

## NOS DESSERTS

Assiette de fromages **13€**

Panna cotta fruit de la passion- basilic, tombée de mangue et citron vert **9€**

Finger aux fraises et menthe fraîche, sablé breton **9€**

Tiramisu aux fruits rouges **9€**

Mi-cuit au chocolat et ganache chocolat blanc **9€**

Carpaccio d'ananas mariné au gingembre et à la coriandre vanillé, sorbet coco **9€**

Café ou thé gourmand **9€**

