

La Carte

Entrées

Tortellini de Jambon de canard, sorbet tomate piquillos relevé 16 €
Pousses d'épinard, bouillon de cebette
*Tortellini made with duck, tomatoes and piquillos sorbet,
spinach spring onions bouillon*

Artichauts croquants, gravlax de truite 14€
Pesto huile de noix et ciboulette
Crunchy artichoke, marinated trout, pesto with walnut oil and chive

Lasagne de homard 18€
Tomate, basilic, huile de parmesan
Lasagna made with lobster, tomatoes and basil, parmesan cheese oil

Poissons

Lieu Jaune, poulpe, artichaut, coco de Paimpol 28 €
Oignon de Roscoff, émulsion au beurre demi-sel
Pollack with octopus, artichoke, beans onions and salted butter emulsion

Filet de bar juste saisi 30€
Crème d'herbes fraîches et giroles
Sea bass fillet, chanterelle mushrooms and aromatic herbs cream

Saint Jacques 28€
Fregola sarda, jus de crustacés, nuage d'agrumes
Scallops, fregola sarda, crustaceans juice and citrus

La Carte

Viandes

Pièce de veau dans le carré, cèpenade Jus chartreux et giroles pickles <i>Roasted loin of veal, raw boletus with herbs, « chartreuse » juice and girole mushroom pickles</i>	24 €
Suprême de volaille fermière aux écrevisses <i>Supreme of poultry with crayfish</i>	28€
Filet de bœuf Réduction crème et Madère aux giroles <i>Cut of beef, cream, Madere juice with chanterelle mushrooms</i>	28€

Fromages

Ardoise de fromages affinés <i>Cheese</i>	8€
Faisselle de fromage blanc <i>Soft White Cheese</i>	5€

Desserts

Dessert au choix Choice of dessert	10€
---------------------------------------	-----