

# LES ENTRÉES

## LES PRAIRES 13

Praires gratinées au beurre d'ail

## L'OEUF 10

Œuf en meurette / Anguille fumée

## LE BAR 11

Ceviche de bar / Mangue / Passion

## LE HOMARD 16

Ravioles de homard / Burrata / Sauce civet

## LES HÛÎTRES 13

Les huîtres de Cancale N°3 x 6

# LES PLATS

## LA LOTTE 24

Cèpes / Coing / Céleri

## LE POULPE 24

Poulpe en tempura / Stracciatella / Carottes / Paprika fumé

## LE SAINT-PIERRE 27

Saint-Pierre confit / Poireaux / Lard colonnata / Jus de viande

## LE CABILLAUD 22

Cabillaud / Pak-choï / Vin jaune

## LE SAUMON 22

Aiguillette de saumon à l'oseille / Purée de pommes de terre

## TAGLIATTELLES ALLÉ VONGOLÉ 19

Palourdes en marinière / Ail / Persil

# LES DESSERTS

## LA COCO 8

Dacquoise coco / Zephir citron / Glace coco, citronnelle et galanga

## LE CHOCOLAT 11

Praliné / Feuillantine

## LE BRIE 9

En siphon chaud / Neige de liveche

## LA POIRE 9

Vanille en espuma / Glace caramel / Crumble

## LE MONT BLANC 9

Marron glacé / Meringue / Crème de marron

## MENU DÉCOUVERTE

56€

### ACCORDS METS ET VINS (3 VERRES) 20€

Menu pour l'ensemble de la table  
Uniquement le soir

#### L'OEUF

Œuf en meurette / Anguille fumée

#### LE HOMARD

Ravioles de homard / Burrata / Sauce civet

-

#### LA LOTTE

Cèpes / Coing / Céleri

#### LE CABILLAUD

Cabillaud / Pak-choï / Vin jaune

-

#### LE BRIE

En siphon chaud / Neige de liveche

#### LE CHOCOLAT

Praliné / Feuillantine

## NOS FORMULES DÉJEUNER

Disponible du lundi au vendredi midi

PLAT SEUL 14,00€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 18,00€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 21,00€