

## Carte

### Entrées

- Crème Dubarry, éclats de grenade et noisettes, cône de chèvre ☺<sup>V</sup> ..... 12 €
- Burratina crémeuse, légumes grillés marinés à l'huile d'olive et sauce pistou ☺<sup>V</sup> ..... 14 €
- Poêlée de champignons des bois et son œuf parfait bio, émulsion de cèpes ☺ ..... 14 €

### Plats

- Magret de canard du **Sud-Ouest** rôti, sauce au poivre vert, mousseline de carotte, roquette ☺ ..... 24 €
- Carré d'agneau rôti, farandole de légumes croquants ☺ ..... 29 €
- Belle entrecôte d'**Argentine**, pommes grenaille, beurre d'échalote ☺ ..... 30 €
- Salade végétarienne, copeaux de Comté ☺<sup>V</sup> ..... 15 €
- Demi-homard **Breton** et son risotto à la bisque et coquillages (moules, coques, praires) ☺ ..... 44 €

### Desserts






- Sphère duo de chocolat, crème pralinée, cœur framboise ☺<sup>V</sup> ..... 12 €
- Crème brûlée à la vanille Bourbon de Madagascar ☺<sup>V</sup> ..... 12 €
- Cheesecake à l'orange, gelée de fruits rouges ☺<sup>V</sup> ..... 12 €
- Assortiment de fromages affinés (St Marcellin, St Nectaire fermier, camembert au lait cru, Comté) ..... 14 €

<sup>V</sup> convient aux végétariens  
☺ les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts



## Carte







### Starters



- Cauliflower cream, pomegranate and hazelnuts slivers, goat cheese cone   ..... 12 €
- Creamy Burratina, grilled vegetables marinated in olive oil, basil sauce   ..... 14 €
- Stir fried forest mushrooms with its perfectly cooked organic egg, boletus mushroom emulsion  ..... 14 €

### Main Course

- Duck breast fillet from **South-Western France**, roasted, green pepper sauce, carrots mousseline, rocket  ..... 24 €
- Roasted rack of lamb, mix of crisp vegetables  ..... 29 €
- Rib steak of beef from **Argentina**, new potatoes, shallot butter  ..... 30 €
- Veggie salad with Comté cheese   ..... 15 €
- Half **Breton** lobster, risotto with lobster bisque and shellfishes (mussels, dog cockles, clams)  ..... 44 €

### Desserts

- Two chocolates sphere, praline cream, raspberry heart   ..... 12 €
- Crème brûlée flavored with Bourbon vanilla from Madagascar   ..... 12 €
- Cheesecake flavored with orange, red berries jelly   ..... 12 €
- Assortment of cheeses ..... 14 €

 suitable for vegetarians  
 « homemade » dishes are prepared and cooked in-house from raw products

