



## LA CARTE

---



### LES ENTRÉES

---

**Terrine de légumes d'été confits,** 13,50€  
sauce pomodoro, croustille au caviar d'aubergine

---

**Quasi de veau façon « Vitello Tonnato »** 14,00€  
câprons et fine roquette

---

**Œuf parfait, asperges vertes et petits pois,** 13,00€  
chiffonnade de jambon Serrano

---

**Tartare de saumon d'Ecosse au vinaigre de calamansi,** 15,00€  
avocat et jeunes pousses

---

**Jambon coupé main « Grand Reserva »** 14,00€  
" 100 % Duroc de Batallé " - affinage 24 mois

---

### Personnalisez votre repas

(Sur commande 72h à l'avance)

**Epaule d'agneau pour 3 à 4 personnes** 38,00€ / p

**Côtes de veau pour 2 personnes** 34,00€ / p

**Mille-feuilles vanille** 8,50 € / p

La viande présentée sur cette carte est originaire de la France  
Cette carte est réalisée dans nos cuisines. Afin de garantir la fraîcheur de nos plats, certains sont proposés en quantité limitée.  
La liste des produits allergènes est à votre disposition à l'accueil.

Prix nets en euros, taxes et services compris.



## LES PLATS

—	
<b>Linguine méditerranéenne,</b> tomates, artichauts barigoule, citrons confits, olives niçoises et basilic	<b>18,00€</b>
—	
<b>Poitrine de volaille de la Ferme du Milon,</b> sauce suprême et printanière de légumes	<b>22,00€</b>
—	
<b>Dos de merlu des « Côtes Bretonnes » aux herbes fraîches,</b> poêlée de légumes verts	<b>21,00€</b>
—	
<b>Tataki de thon « cuit minute », légumes croquants</b> sésame, soja et douceur au wasabi	<b>24,00€</b>
—	
<b>Magret de canard laqué,</b> jus aux épices douces et miel de châtaignier “ façon Apicius ”, polenta crémeuse à la sauge	<b>23,00€</b>
—	
<b>Fricassée de poulpe de roche à la plancha,</b> courgettes grillées, vierge de légumes au basilic	<b>26,00€</b>
—	
<b>Pluma de cochon Ibérique snacké,</b> poivrons confits, pommes de terre « ratte »	<b>21,00€</b>
—	
<b>Pomme de ris de veau à la crème</b> girolles, pommes de terre « ratte »	<b>32,00€</b>



## LES FROMAGES

### Fromagerie Tête d'Or

—	
<b>Faisselle de fromage blanc « fermier » lait cru,</b> nature, crème ou coulis de fruits rouges	<b>4,50€</b>
—	
<b>Fromage du jour</b> salade de jeunes pousses à l'huile de noisette	<b>6,50€</b>

## DESSERTS

—	
<b>Forêt Noire “recette traditionnelle”,</b> crème anglaise vanille	<b>9,00€</b>
—	
<b>Coulant au chocolat,</b> framboise-pistache	<b>9,50€</b>
—	
<b>Vacherin pêche-verveine</b>	<b>8,50€</b>
—	
<b>Cocktail fraîcheur citron,</b> mini baba Limoncello	<b>9,00€</b>
—	
<b>Charlotte aux fruits rouges</b>	<b>9,00€</b>
—	
<b>Assiette de fruits frais et sorbet du jour</b>	<b>8,50€</b>
—	

La viande présentée sur cette carte est originaire de la France  
Cette carte est réalisée dans nos cuisines. Afin de garantir la fraîcheur de nos plats, certains sont proposés en quantité limitée.  
La liste des produits allergènes est à votre disposition à l'accueil.

Prix nets en euros, taxes et services compris.