



LES FROMAGES

—
Fromage blanc battu, 6,80€
Nature, ou coulis de fruits rouges

—
Fromage fermier du jour « Bouchet-Beaumont » 6,80€
Salade de jeunes pousses à l'huile de noisette

DESSERTS

—
Le Mille Feuilles aux fruits rouges, 9,00€
Crème pâtissière vanille

—
Tarte sablée cacao, cœur coulant chocolat « Manjari » 9,00€
Glace caramel au sel de Guérande

—
Café, caramel ou chocolat Liégeois, 8,00€

—
Baba aux abricots 8,50€

—
Café ou thé gourmand 9,50€

—
Composition de fruits rouges, 8,50€
Sirop verveine-citronnelle, glace vanille, financier au miel



LA CARTE

—

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 ENTRÉES

—
Terrine de volaille aux pistaches, 14,00€
Pickles de légumes et mostarda

—
Croustillant de gambas au Carry, 13,50€
Coriandre et menthe fraîche, sauce Thai

—
Quasi de veau façon « vitello tonato », 14,00€
Caprons et fine roquette

—
Tomates, mozzarella « Burrata », 13,00€
Pesto roquette-basilic

—
Carpaccio de saumon d'Ecosse, 16,00€
Mariné au vinaigre de kalamansi et condiments

LES ACCOMPAGNEMENTS

—
Salade verte de saison, 5,00€

—
Pommes frites à la fleur de thym, 5,00€

—
Pommes de terre « rattes » au thym, 6,,00€

—
Fricassée de légumes de saison 6,00€
—



LES PLATS

—
Fricassée de poule de roche à la plancha 28,00€
Courgettes grillées, vierge de légumes au basilic

—
Tataki de thon « cuit minute », légumes croquants 24,00€
Sésame, soja et douceur au wasabi

—
Magret de canard laqué, 23,00€
Jus aux épices douces et miel de châtaignier “ façon Apicius ”,
Pommes de terre « rattes »

—
Tagliatelles à l'Italienne, 21,00€
Bœuf Charolais haché, tomates, basilic

—
Pluma de cochon snackée, 20,00€
Piperade, pommes de terre « rattes »

—
Dos de merlu des « Côtes Bretonnes » comme en Provence, 23,00€
Carottes, pommes de terre et fenouil

—
Tartare de bœuf Limousin, 18,50€
Assaisonnement bistrot, pommes frites à la fleur de thym