

# MENU À LA CARTE

38€

## ENTRÉES

Tartare de veau comme un vitello tonnato, pickels de radis et câpres croustillants (15€)

Blanc manger de poisson, salade de coco de Paimpol acidulée, consommé frais d'oignons Roscoff et graine de moutarde (14€)

Crèmeux de courgette à la feta, sorbet basilic (12€)

## PLATS

Pavé de thon mi cuit, caviar d'aubergine au grué de cacao, carotte confite au zaatar, sucs de carotte acidulés (24€)

Bar cuit sur la peau, frégola sarda au citron confit et coriandre, coulis de pequillos (22€)

Filet de veau français, mille feuille de pomme de terre, étuvée de champignons du moment, jus corsé (25€)

Balottine de volaille jaune au thym citron, betteraves crues et cuites, figue rotie (22€)

## DESSERTS

Parfait glacé caramélia, choco croustillant aux cacahuètes caramélisées (12€)

Fraicheur de pastèque, prune et betterave rouge à la mélisse (9€)

Entremet pêche, abricot et amande amère (10€)

