

## Carte Entrées

- Crème Dubarry, éclats de grenade et noisettes, cône de chèvre ☞V ..... 12 €
- Burratina crémeuse, légumes grillés marinés à l'huile d'olive et sauce pistou ☞V ..... 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 €
- Agneau de prés salé de la baie du **Mont St Michel**, méli-mélo de légumes aux épices douces (carottes au cumin, navets au curry, céleri paprika, pommes de terre au safran, haricots verts) ☞ ..... 38 €
- Belle entrecôte d'**Argentine**, pommes grenaille, beurre d'échalote ☞ ..... 30 €
- Salade végétarienne, copeaux de Comté ☞V ..... 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 ☞V ..... 12 €
- Crème brûlée à la vanille Bourbon de Madagascar ☞V ..... 12 €
- Cheesecake à l'orange, gelée de fruits rouges ☞V ..... 12 €
- Assortiment de fromages affinés (St Marcellin, St Nectaire fermier, camembert au lait cru, Comté) ..... 14 €

☞ 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 ☺<sup>V</sup> ..... 12 €
- Creamy Burratina, grilled vegetables marinated in olive oil, basil sauce ☺<sup>V</sup> ..... 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 €
- Salt marsh lamb from **Mont St Michel** bay, mixed vegetables with sweet spices (cumin carrots, curry turnip, paprika celery, saffron potatoes, green peas) ☺ ..... 38 €
- Rib steak of beef from **Argentina**, new potatoes, shallot butter ☺ ..... 30 €
- Veggie salad with Comté cheese ☺<sup>V</sup> ..... 15 €
- Half **Breton** lobster, risotto with lobster bisque and shellfishes (mussels, dog cockles, clams) ☺ ..... 44 €

## Desserts

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

<sup>V</sup> suitable for vegetarians  
☺ « homemade » dishes are prepared and cooked in-house from raw products

