


La carte


Les entrées :

13 €

- o Œuf parfait, crémeux de cheddar, croûtons moutardés, émulsion à la bière. 
- o Cuisse de canard confite, houmous, noisettes torrifiées.
- o Effiloché de bœuf, champignons en deux façons, coulis aux herbes.
- o Croquette de crevettes, sauce cocktail, salade de fenouil.
- o Ballottine de poissons, à la mélisse et baie rose, condiment mélisse, bouillon au lard.

Plats :

26 €

- o Lasagnes double beurre et épinards. 
- o Carrelet, lissé de topinambour, siphon aux amandes, coulis de framboises vinaigrées.
- o Filet mignon de porc, crozets façon risotto au lard fumé, mini poireaux, sauce marchand de vin.
- o Souris d'agneau, purée de pommes de terre à l'ail, choux de Bruxelles.
- o Noix de basse côte de bœuf, lissé de carotte cumin, pomme Darphin pleurotes, sauce à l'échalote.
- o Welch façon Fleur de Lille.

Desserts :

13 €

- o Mi-cuit chocolat, fleur de sel vanillée, crème spéculoos.
- o Éclair mûre pistache.
- o Crème brûlée à la vanille, glace nougat.
- o Madeleine noisette, ganache noisette, crème peanuts butter
- o Livarot, sablé breton.



Tous nos plats sont fait maison à partir d'ingrédients bruts



Plat végétarien