



INSPIRATIONS DU CHEF

12h00 - 15h00

18h30 - 22h30

ENTRÉES

Floralies de légumes – 15€

Lentilles corail et quinoa | vinaigrette carotte & fruit de la passion

Poulpe au naturel – 16€

Condiment clémentine | marjolaine | carottes des sables

Œuf mollet croustillant – 17€

Champignons du moment | jambon bellota | cresson officinal

Cannelloni végétal de tourteau – 18€

Sauce calamansi

PLATS

Risotto de petit épeautre – 23€

Potimarron | copeaux d'Ossau Iraty | graines de courge torréfiées

Noix de Saint Jacques de la Baie de St-Brieuc rôties – 31€

Héliantis | mouron des oiseaux | sauce au vadouvan

Poitrine de volaille fermière en cuisson douce – 26€

Polenta croustillante | pourpier d'hiver | betteraves confites | jus au kumquats et poivre long

Langoustines rôties – 29€

Ravioles du Dauphiné | bouillon crémeux de ciboulette | noisettes

DESSERTS

Variation de fruits d'automne – 12€

Infusion citron vert menthe gingembre | Arlette caramélisée

Sphère chocolat & cannelle – 12€

Croustillant de riz soufflé | ganache cannelle & mousse
chocolat 70 % | crème au thé Earl Grey

Tarte fleur de mangue – 12€

Moelleux coco | pousse de coriandre

Saint-Brest – 12€

Crème mousseline noisettes du Piémont | cœur praliné
caramel croustillant & note de Bigradier



BOISSONS

Eaux

Orezza 50cl - 7€

Evian 75cl | Badoit 75cl - 8€

Chateldon 75cl - 10€

Evian 33cl | Badoit 33cl - 6€

Vins Rouges

Saumur Champigny "sous le château" | Foucher 2017 - 8€

Saint Joseph Rouge "Le Grand Pompée" | Domaine Jaboulet 2017 - 12€

Mercurey "Vieilles Vignes" | Domaine Faiveley 2018 - 15€

Château Brane-Cantenac | Margaux de brane 2015 - 18€

Vins Blancs

Petit Chablis "pas si petit" | La Chablisienne 2017 - 9€

Sancerre | Domaine Serge Laloue 2018 - 12€

Saint Joseph "Le Grand Pompée" | Domaine Jaboulet 2017 - 13€

Pouilly Fumé signature | Pascal Jolivet 2017 - 14€