



## CARTE

### A PARTAGER OU PAS

Planche de jambons : Cecina de bœuf, jambon noir de Bigorre 20 €

### ENTREES

Risotto safrané moules & encornets, crème de moules 18,5 €  
*Disponible en version végétarienne tomates & courgettes. En version plat : 27,5 €.*

Vitello tonato : veau & crème de thon, parmesan, anchois 17 €

Carpaccio de dorade, crème végétale au raifort, crème de coco, gel d'hibiscus 16 €

### PLATS

Aile de raie beurre blanc, crème de fenouil, courgettes, fèves, livèche et œufs d'avruga, combava 27 €

Maigre en écailles de chorizo, cocos de Paimpol tomatés parfumés au lard, crème chorizo 27 €

Pithiviers de pigeon et foie gras, cuisse confite, salade d'herbes, jus de pigeon 31 €

Picanha de porc, tomate ananas rôtie, tomate farcie à la ratatouille et au quinoa 27 €

### FROMAGE & DESSERTS

Assiette de fromage & salade 9 €

Tarte au citron meringuée 12 €

Tout chocolat, crème anglaise au kumkwat 12 €

Riz au lait abricot romarin 12 €

*Toutes nos viandes sont d'origine française.  
Tous nos plats sont faits maison, avec des produits frais et locaux dans la mesure du possible.*