

# MENU

## DE LA SEMAINE

DU MARDI AU VENDREDI  
LE MIDI

**Tartare de truite & framboises**, tarama de betterave, crackers  
et pesto de salicorne

ou

**Poireaux rôtis façon carbonara**, crispy de cochon, petits croûtons de pain  
et siphon aux saveurs d'un houmous

ou

**Vol-au-vent de fricassée d'escargots** & crème de foie gras **(supp 5€)**

---

**Noix pâtissière de veau rôtie au beurre**, potimarron grillé et en crémeux, jus  
de veau corsé et graines de courge torréfiées

ou

**Gâteau moelleux de pommes de terre & oeuf poché**, fricassée de  
champignons de Paris bruns, siphon ciboulette et pommes gaufrettes

ou

**Lotte de Bretagne**, wok de carottes aux cacahuètes et bisque de crevettes  
flambées au pastis **(supp 7€)**

---

**Poire Williams pochée**, ganache montée au mélilot, noix de pécan  
torréfiées, crumble à la cannelle et sorbet poire

ou

**Chocolat Manjari & raisins du marché**, biscuit breton cacao aux baies de  
Timut, gel de vin rouge et noisettes caramélisées

ou

**Flan vanille & mangue**, chantilly à la fève tonka, coulis passion  
et glace mangue **(supp 5€)**

ENTRÉE + PLAT

ou

PLAT + DESSERT

**21€**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

**25€**