

À PARTAGER

Plateau d'huîtres	Unité/3.50	Demi-douzaine/20	Douzaine/36
Plateau de fromages du terroir	3 fromages/24	5 fromages/36	
Olives	6.50		

ENTRÉES

Pain et beurre rouge	4
Velouté de carottes nantaises rôties, amandes grillées et yogourt à l'huile d'olive	8
Panaché de laitue, vinaigrette au babeurre et huiles parfumées et panaché de légumes croquants	16
Tartare de bœuf façon césar et sucrose grillée	16
Fondants aux 4 fromages	14
Poireau, vinaigrette, noisettes grillées, œuf et menthe	15
Rillettes de saumon, crème au babeurre et aneth et croûton maison	17

PLATS

Tartine au gravlax de saumon, tatziki, concombre libanais, tobiko et salade	31
Naan aux tomates cerises confites au four, romarin, burrata et roquette	28
Pieuvre grillée, feta fouetté au confit de poivrons rouges et grecque de légumes et pois chiches frits	35
Côte de bœuf laquée à l'asiatique, salade de légumes croquants et tombée d'épinards	43
Boudin noir, purée de pommes de terre au fromage en grains et jus aigre-doux et mostarda de pommes	27

DESSERTS

Pavlova, crème au miel d'Anicet et fruits de saison	
Panna cotta au mélilot, miel de caméline et crumble de sarrasin	9
Budino chocolat et caramel à la fleur de sel	9
	8

MENU ENFANT

Pâtes et sauce rosée aux tomates confites	
	11