

| Les Menus

| Menu du Parvis

38,50 €

Pomponettes de lapin en gelée de myrtilles, tartare d'eryngii aux noisettes

ou

Œuf coque sans coque, dés de foie gras, velouté de légumes et émulsion de lard

-

Epaule d'agneau confite, côte aux herbes, polenta de pois chiches aux olives

ou

Dos de cabillaud demi-sel, écrasé de pomme de terre, andouille de Guéméné, jus d'oignons doux

-

Délice chocolat noir du Vietnam au caramel, émulsion de carambar

ou

La pomme en trompe l'œil, sablé breton et gelée de jus de pomme

| Menu du Marché

Servi uniquement le midi du mardi au vendredi (sauf jours fériés)

Entrée, plat ou plat, dessert : 23 €

Entrée, plat, dessert : 26,50 €

(sur présentoir)

| Menu Confiance

65 € / personne

Menu à 6 plats pour l'ensemble des convives de la table

Laissez-vous guider dans un parcours gastronomique décidé à la minute avec les meilleurs produits du moment.

| Informations

Les plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts.

Pour toute commande d'un plat en direct à la carte (sans entrée), l'attente est d'environ 20 mn

Tous nos tarifs s'entendent taxes et service compris

Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes (liste à votre disposition sur demande)

Tous nos plats sont « faits maison » dans le respect le plus stricte des règles d'hygiène.



| La Carte

| Les Entrées

Pomponettes de lapin en gelée de myrtilles, tartare d'eryngii aux noisettes	18 €
Œuf coque sans coque, dés de foie gras, velouté de légumes et émulsion de lard	20 €
Foie gras de canard, poire pochée au Pineau charentais, brioche à la fève de Tonka	27 €
Saumon légèrement fumé, poireau aux feuilles de Nori, sorbet huîtres d'Oléron	25 €
Velouté de légumes anciens, eryngii et quelques légumes frits (Vegan/sans gluten)	16 €

| Les Viandes et Poissons

Epaule d'agneau confite, côte aux herbes, polenta de pois chiches aux olives	27 €
Timballe de ris de veau braisés, crème de champignons, jus de veau corsé	30 €
Tronçons de lotte rôtie au tandoori, tourte de légumes racines	30 €
Dos de cabillaud demi-sel, écrasé de pomme de terre, andouille de Guéméné et jus d'oignons doux	26 €
Polenta de pois chiches aux olives, toffu aux épices (Vegan/sans gluten)	18 €

| Les Desserts (à commander en début de repas) 11 €

Ananas rôti au miel et poivre de Séchuan, croustillant et sorbet coco
(Vegan/sans gluten)

Délice chocolat noir du Vietnam au caramel, émulsion de carambar

La pomme en trompe l'œil, sablé breton et gelée de jus de pomme

Assiette des 3 fromages affinés, mesclun à l'huile de noisette, figues du Parvis

| Certains plats sont disponibles à emporter en profitant de -10% de réduction sur les prix affichés