



# MENU DÉJEUNER

# LUNCH MENU

Entrée, Plat, Dessert et Boissons

49€\*Eau minérale, 2 verres de vin et café inclus

*Starter, Main dish, dessert and Beverages*

*Mineral water, 2 wine glasses and coffee included*

*Nos entrées /Our starters*

Les moules de bouchots, frégola Sarda et chorizo ibérique, croutons de focaccia, une crème marinière

*Bouchot's mussels, fregola sarda and Iberian chorizo, focaccia croutons, a marinara cream*

*ou/or*

Carpaccio de betteraves et comté dix-huit mois, thon séché par nos soins, une vinaigrette au sésame

*Carpaccio of beets and county eighteen months, tuna dried by us, a sesame dressing*

*Nos plats/Our main dishes*

Confit de veau de l'Aveyron sur un riz de Marseillette, légumes d'une blanquette et crème de cuisson

*Aveyron veal confit on a rice of Marseillette, vegetables of a blanquette and a cooking cream*

*ou/or*

Ailes de raie poêlée à la Grenobloise, choux chinois fondant, quartiers de choux de Bruxelles, câpres, citron et persil

*Grenobloise-style skate fish wings, chinese cabbage, Brussels sprouts, capers, lemon and parsley*

*Nos desserts et fromage/Our desserts and cheese*

*5€ Fromage et dessert/Cheese and dessert*

Gorgonzola à la cuillère, pruneaux gonflés au vin chaud

*Gorgonzola with a spoon, prunes inflated with mulled wine*

*ou/or*

Ganache ivoire sur une dacquoise noix de coco, coulis exotique et son sorbet chocolat et fruit de la passion

*Ivory ganache on a coconut dacquoise, exotic coulis and chocolate ice cream with passion fruit*

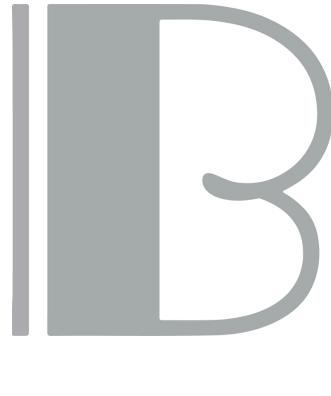
*ou/or*

Pommes caramélisées et son espuma infusée à la verveine, chantilly mascarpone vanillée, tuile à l'orange

*Caramelized apples and espuma infused with verbena, vanilla whipped cream , orange tile*

*Notre pain est fait maison  
Our bread is home-made*

*Tarifs nets et service inclus  
Services and taxes included*



# MENU DE SAISON

## SEASONAL MENU

79€ hors boissons

79 € without beverage

### **Menu servis pour l'ensemble de la table**

***Menu served for the entire table***

Crevettes Obsilblues vapeur, choux fleur de couleurs à la grecque, en carpaccio, une mousseline au jus de tête

*Shrimp Obsilblues steam, Greek flower cabbage, in carpaccio, a mousseline with head juice*

\*

Omble du Canada de la ferme de l'Emerillon au naturel, carottes confites et safran de Gérard Emerillon farm arctic char, candied carrots and saffron from Gérard

\*

Carré d'agneau des Truffières de chez DULER, haricots frais de Paimpol aux aromates et poitrine confite, un jus court

*Rack of lamb from DULER, fresh beans from Paimpol with spices and confit breast, a short juice*

\*

Figues de pays sur un sablé lintzer, crème légère, cheesecake et confit d'orange amère, réduction de vin rouge

*Country figs on a lintzer shortbread, light cream, cheesecake and bitter orange confit, red wine reduction*

*Notre pain est fait maison  
Our bread is home-made*

*Tarifs nets et service inclus  
Services and taxes included*