



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