

Gourmandise...

Raviole de Pommes de Terre /
Escargots des Murailles,
& Spoom de Lard Colonnata. 15€

Ou

Langoustines des Côtes Bretonnes Rôties / *
Cocotte de Pois Blonds de la Planèze,
Châtaignes, Fricassée de Champignons des Bois,
& Consommé de Crustacés-Citronnelle. 19€

—
Pain de Sandre /
Crèmeux Potimarron, Tuile de Sarazin,
& Beurre de Coriandre. 22€

Ou

Pigeon Cuit sur le Coffre /
Cromesquis d'Abats, Coing, Panais,
& Jus au Vieux Rhum. 28€

—
Tatin de Pommes /
Streusel Cannelle & Crème Glacée d'Automne. 9€

Ou

Medovik /
Crèmeux Anéo-Miel, Spoom Confiture de Lait,
& Crème Glacée. 9€

MENU: 36€ (*Suppl. 6€)

Entrée / Plat / Dessert

Notre Sélection de Fromages: 10€

Nous réalisons une cuisine de marché.

Certains produits de notre carte et menus peuvent venir à manquer.

Toutes les viandes bovines proposées sont d'origine française

Notre cuisine pouvant contenir des allergènes,

Confiez nous Les vôtres.