

# NOTRE MENU-CARTE 65€

## Entrée, plat et dessert (hors boissons)

### LES ENTRÉES 18€

- Déclinaison autour du saumon, rillettes, tartare, tataki, sauce aigre douce aux agrumes.
- Burrata crémeuse, coulis de pesto aux tomates confites, copeaux de parmesan, Gressini.
- Foie gras de canard mi-cuit du Sud-Ouest, chutney ananas et praline rose, brioche parisienne.
- Ceviche de veau à la crème de thon, condiments citron et mousse d'avocat.
- Soupe de melon rafraichie à la mangue, bouquet rose croustillante, crème fouettée au chorizo ibérique.

### LES PLATS 35€

- Dos de cabillaud rôti sur la peau au miso, wok de nouilles Ramen et légumes parfumés au soja.
- Filet de bœuf « Hemingway » au poivre noir flambé au bourbon, glace de viande à la moutarde, poêlée de pommes Mitraille et champignons de Paris.
- Cocotte de lotte et gambas à l'Armoricaine, pommes à l'anglaise et jeunes carottes.
- Canon d'agneau rôti en croûte d'herbes, variation autour de légumes verts, réduction porto et romarin.
- Blanquette végétarienne aux légumes de saison, bouillon de céleri à la truffe d'été.

## **LES DESSERTS 16€**

- Assiette de fromages affinés de nos régions, verdurette et noix.
- Dôme d'ananas rôti sur croustillant de pâte feuilletée, ganache vanille rhum, sorbet ananas.
- Jardin de fruits rouges, sablé breton et sa crème diplomate, framboises confites.
- Profiteroles d'Antoine, glace vanille et son chocolat « Caraïbes » Valrhona.
- Délice de tartelette au chocolat, croustillant praliné et insert Dulcey crème noisette et Azélia.

## **MENU ENFANT**

**Entrée/plat/dessert 25€**

**Plat/dessert 20€**

### **LES ENTRÉES**

Terrine ou tomates mozzarella.

### **LES PLATS**

Filet de saumon, steak haché ou suprême de poulet.

Accompagnement : frites ou légumes du moment.

### **LES DESSERTS**

Glace, gâteau au chocolat ou tarte aux pommes.

*« La liste des principaux allergènes présents dans chaque met est à votre disposition »  
« Pour connaître l'origine des viandes, merci de vous adresser au personnel de salle »*