



TERRE & MER, INGRÉDIENTS DE SAISON

L'ATELIER

LE FOIE GRAS	21.00 €
Foie Gras mi-cuit au chocolat Dulcey, chutney de figue, cubes de Porto blanc, toast melba	
LE SAUMON	18.00€
Saumon gravlax, vierge d'agrumes, grenade, granité citron vert vodka, wakamé	
VITELLO TONNATO	17.00 €
Longe de Veau frottée au curry vert, câpres, anchois, parmeggiano, salade frisée	

A PARTAGER

LE BŒUF	25.00 €
Tataki de Bavette d'ail marinée au soja sucré salé, julienne de légumes et Pleurottes, sauce coriandre curry	
LE THON ROUGE	24.00 €
Cœur de thon rouge, guacamole d'avocat, croustille de riz	

LE BŒUF	30.00 €
Joue de Bœuf au vin rouge, mousseline de patate douce au sirop d'érable Garniture grand-mère	

LE CANARD	27.00 €
Magret de Canard mariné sauce bibimpap, choux pok choy, shitaké, oignons cebette Pousse de soja et sésame torréfié	

LE TURBOT	34.00 €
Filet de Turbo poché au lait de coco, chips de radis noir au sésame, risotto crémeux Mangue citronnelle	

LA LANGOUSTINE	32.00€
Langoustines meunières, mezza rigate, crème de langoustine, copeaux de pécorino au poivre	

GOURMANDISES

SELECTION DE FROMAGES AFFINES « Le temps d'un Fromage »	12.00 €
--	---------

LA PINA COLADA	11.00€
Sablé Breton à la coco, gelée d'ananas rôti, glace au rhum ambré	

PARFAIT GLACE	10.00€
Parfait glacé au pineau des charentes, coulis au raisin, crumble noisette	

LE FINGER	12.00 €
Finger de chocolat Azélia, caramel à la fleur de sel et cacahuètes	