

LA CARTE

Entrées

Starters

- Petite tourte de râble de lapin** au citron confit, pignons de pin et sarriette
Small rabbit saddle pie with candied lemon, pine nuts and savory 34 €
- Fine lasagne de moules aux légumes**, crème de safran Marnais
Fine lasagna of mussels with vegetables, creamy local saffron sauce 32 €
- Asperges vertes en risotto crémeux**, émulsion au parmesan
Green asparagus in creamy risotto, parmesan emulsion 30 €
- Queues de langoustines sautées**, étuvée de légumes, sauce citronnelle-gingembre
Sautéed langoustine tails, stewed vegetables, lemongrass and ginger sauce 38 €

Poissons

Fishes

- Bar grillé**, cannelloni d'aubergine au fenouil et à l'aneth, crème d'anchois
Grilled sea bass, eggplant cannelloni with fennel and dill, anchovy cream 40 €
- Dos de cabillaud rôti**, piperade au chorizo et piment d'Espelette
Roasted cod fillet, bell pepper piperade with chorizo and Espelette pepper 36 €

Végétarien

Vegetarian & Diets

- Demander notre menu végétarien : légumes, céréales, pâtes fraîches
Ask our vegetarian menu: vegetables, cereals, fresh pasta

LA CARTE

Viandes

Meats

Suprême de volaille fermière en croustillant aux herbes, légumes de saison

Crispy free-range poultry breast with herbs, seasonal vegetables

36 €

Selle d'agneau de deux façons à la pistache, jus aux épices douces,
Boulgour bio aux légumes et aux fruits secs

Saddle of lamb with pistachio, sweet spice sauce, organic bulgur with almonds & vegetables

42 €

Le pigeonneau : les suprêmes rôtis sur le coffre et les cuisses confites en rilette,
Petits pois et fondue d'oignon blanc au lard fumé

Roasted pigeon breasts, confit legs rilette, pea and white onion fondue with smoked bacon

42 €

Fromages servis au chariot / Cheese trolley

18 €

Desserts

Desserts

Pavlova fraise & rhubarbe au poivre de Tasmanie, glace au fromage blanc St Servais

Strawberry and rhubarb pavlova with Tasmanian pepper, local fromage blanc ice cream

18 €

Entremets aux chocolat blond et banane,

Sorbet au rhum brun, vanille bio de Madagascar et citron vert

Blond chocolate and banana dessert, dark rum sorbet with organic vanilla and lime

18 €

Comme un Paris-Brest, praliné à la noisette et noix de pécan caramélisées

Like a Paris-Brest, hazelnut praline and caramelized pecans

18 €

Crèmeux aux fruits de la passion, sablé breton et sorbet à l'orange sanguine

Creamy passion fruit delight, Breton shortbread and blood orange sorbet

18 €