

| Les Menus

| Menu du Parvis

39,50 €

Pâté en croute de canard et foie gras,
buisson de légumes de printemps

ou

Œuf coque sans coque, asperges à
l'émulsion de morilles et sa mouillette

-

Veau au sautoir à l'ail des ours, petits pois,
fèves et jus perlé

ou

Maigre de l'estuaire, confit d'anchois et
jeunes pousses d'épinard

-

Millefeuille praliné, chocolat, crème glacé
cacao-Cognac

ou

Tarte aux fraises,
confit de rhubarbe à l'hibiscus

| Menu du Marché

Servi uniquement le midi
du mardi au vendredi (sauf jours fériés)

Entrée, plat ou plat, dessert : 23 €

Entrée, plat, dessert : 26,50 €
(sur présentoir)

| Menu Confiance

65 € / personne

Menu à 6 plats pour l'ensemble des convives de la table

Laissez-vous guider dans un parcours gastronomique décidé à la minute avec les meilleurs produits du moment.

| Informations

Les plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts.

Pour toute commande d'un plat en direct à la carte (sans entrée), l'attente est d'environ 20 mn

Tous nos tarifs s'entendent taxes et service compris

Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes
(liste à votre disposition sur demande)

Tous nos plats sont « faits maison » dans le respect le plus stricte des règles d'hygiène.



| La Carte

| Les Entrées

Pâté en croute de canard et foie gras, buisson de légumes de printemps	19 €
Œuf coque sans coque, asperges à l'émulsion de morilles et sa mouillette	20 €
Thon mariné juste saisi, agrumes et sorbet caviar de hareng	22 €
Foie gras de canard, pétales de melon, brioche à la fève de Tonka	27 €
Velouté de petits pois et fèves, pointes d'asperges et salade d'herbes (Vegan/sans gluten)	17 €

| Les Viandes et Poissons

Veau au sautoir à l'ail des ours, petits pois, fèves et jus perlé	27 €
Timbale de ris de veau braisés, crème de champignons, jus de veau corsé	32 €
Maigre de l'estuaire, confit d'anchois et jeunes pousses d'épinard	27 €
Turbot, asperges meunière, râpé de poutargues, hollandaise aérée à l'orange	32 €
Tagliatelles de Konjac, légumes printaniers, sorbet persil-coriandre (Vegan/sans gluten)	20 €

| Les Desserts (à commander en début de repas) 12 €

Fraises aux baies de Timut, meringues croustillantes et sorbet fraise-verveine (Vegan/sans gluten)	
Millefeuille praliné, chocolat, crème glacé cacao-Cognac	
Tarte aux fraises, confit de rhubarbe à l'hibiscus	
Comme un citron reconstitué, écrasé de sablé breton, sorbet citron-basilic	
Assiette des 3 fromages affinés, mesclun à l'huile de noisette, figues du Parvis	

| Certains plats sont disponibles à emporter en profitant de -10% de réduction sur les prix affichés