

LA CARTE

NOS ENTRÉES

Foie gras mi-cuit, chutney pomme et jus de
pomme réduit 18€

Pétales de saumon mariné, asperges blanches des
Landes et éclats de tuiles de parmesan 16 €

Crabe mayonnaise aux herbes, pickles
de mangue et condiments 14€

Œuf Parfait sur un velouté de petits pois, Chorizo
Ibérique et tapenade d'olives noires 12€

NOS PLATS

Ris de veau au poêlon, rigatoni à la crème
truffée et échalote rôtie 34€

Filet de bœuf sauce Périgueux, mousseline de patate
douce et légumes de saison 32€

Côte de veau aux morilles à la crème et pomme
de terre braisée 28 €

Demi-Magret de canard, poire confite et polenta
gratinée, sauce Moutarde de Violette 22 €

Filet de Merlu sur un risotto au safran et légumes
de saison 20€

NOS DESSERTS

Baba au rhum, chantilly et fruits frais 10€

Mi-cuit au chocolat et crème glacée truffée 9€

Ananas confit, mousse mascarpone et sablé Breton, 9€

Tatin moderne, glace vanille et sauce caramel 9€

Cabécou 5€

LE COTTON

39€

LES ENTRÉES

Œuf Parfait sur un velouté de petits pois, Chorizo
Ibérique et tapenade d'olives noires

Pétales de saumon mariné, asperges blanches
des Landes et éclats de tuile de parmesan

LES PLATS

Filet de merlu sur un risotto au safran et ses petits
légumes

Demi- Magret de canard, poire confite et
polenta gratinée, sauce Moutarde de Violette

LES DESSERTS

Mi-cuit au chocolat et crème glacée truffée

Ananas confit, mousse mascarpone et sablé Breton