

MENU DÉJEUNER

Entrée / Plat / Dessert
40

ENTRÉES

POULPE FRIT <i>shizo, salade de chou pointu, mayo miso, ketchup piment</i>	16
TARTARE DE VEAU <i>kimchi de côtes de blettes, ail des ours</i>	15
FOIE GRAS (hors menu) <i>nèfle, coulis d'herbes</i>	18
THON ROUGE CRU DE LIGNE (hors menu) <i>mélisse, citronnelle, tomate datterino confite, chips de tapioca / crevette</i>	18
SAINT JACQUES SNACKÉ <i>brocoli grillé, crème de corail</i>	16

PLATS

LIEU JAUNE <i>crème de courgette, salade de courgette trompette, estragon, amande</i>	27
SUPRÈME DE VOLAILLE <i>fève glacé au jus de viande, émulsion Noilly Prat, poudre d'épices fruité</i>	27
BONITE (hors menu) <i>ornithogale, sabayon agrume, oseille</i>	33
ASPERGES VERTES <i>jus d'herbes, beurre blanc piment fumée, rhubarbe</i>	24
POITRINE DE COCHON BASSE TEMPÉRATURE <i>purée d'haricot rouge, échalote frit, piment vert</i>	27
SOLE MEUNIÈRE ENTIÈRE (hors menu) <i>Asperges blanches et vertes</i>	50

DESSERTS

FROMAGES (2 pièces)	9
SORBET COCO <i>fraises fraîches, sablé breton amande / cardamome des forêts</i>	9
GANACHE CHOCOLAT	9