

CARTE

À GRIGNOTER

Saucisson	9
Pastrami de boeuf, huile de fenouil	11

Menu déjeuner

Entrée, Plat & Dessert

36

Hors jours fériés
et samedi

Menu dégustation

Cinq services

74

Servi pour l'ensemble de la table
jusqu'à 13h30
&
21h30

ENTRÉES

Sardine bretonne en robe de sarrasin, crémeux de fenouil, raisin sec, pignons, jus de têtes	17
Tomates de pleine terre marinées à l'huile fumée, ajo blanco, tartare de gambas, oeufs de truite	18
Tartelette d'escargots sauvages, émulsion persillade, duxelle de Paris, herbes fraîches	19
Pâté en croute de canard, foie gras et cochon, pousses amères, moutarde au moût de raisin	22

PLATS

Ravioles de légume caponata, crudo d'artichaut, courgettes grillées, consommé de poivrons brûlés	28
Pintade fermière de chez Tauzin rafraichie à la verveine, shiitake au jus, purée moelleuse	28
Poisson de pêche durable, pommes de terre délicatesse confites au curcuma, coques, bisque de favouilles	29
Pigeon des Monts d'Arrée, filet rôti, cuisse braisée, aubergine herbacée, toast d'abattis, anchois, jus à l'olive	34
Cassoulet de Castelnaudary dans le respect de la tradition (en quantité limitée)	35
Ris de veau croustillant puis laqué, petits pois à la française, purée mousseline, cappuccino au vin de Jerez	49

DESSERTS

Plateau de fromages affinés	15
Mousse au chocolat noir de Tanzanie servie tiède, café givré	12
Pavlova de fraises et rhubarbes, sorbet herbettes, fontainebleau	13
Baba à la Chartreuse verte, pommes acidulées, crème fouettée	14

CARTE

APPETIZERS

Saucisson	9
Beef pastrami, fennel oil	11

Lunch Menu

Starter, Main Course
& Dessert
36

Unavailable on Saturdays and
public holidays

Dégustation Menu

Five Courses

74

For the entire table until
13h30
&
21h30

STARTERS

Sardines from Brittany, fennel cream, raisin, pine nut, fish juice	17
Tomatoes marinated in smoked oil, ajo blanco, gambas tartare, trout eggs	18
Snail tartlet, wild garlic, duxelle de Paris, fresh herbs	19
Pâté en croute, foie gras, duck and pork, bitter sprouts, grape mustard	22

MAIN COURSES

Caponata veggies raviolis, artichoke crudo, grilled zucchinis, bell pepper broth	28
Guinea fowl refreshed with verbena, shiitake, mashed potatoes	28
Sustainable fish of the day, delicatessen potatoes cooked in turmeric, cockles, crab bisque	29
Pigeon, roasted fillet, braised thigh, herbaceous eggplant, gibblet toast, anchovy, olive juice	34
Traditionnal Castelnaudary Cassoulet (limited quantity)	35
Crispy and glazed Sweetbread, mashed potatoes, young vegetables	49

DESSERTS

Cheese platter	15
Dark Tanzanian chocolate mousse served warm, frosted coffee	12
Strawberry and rhubarb pavlova, herbs sorbet, crisp meringue, fontainebleau	13
Chartreuse Baba, green apple, whipped cream	14