

# CARTE

## À GRIGNOTER

Saucisson 9

### 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

Sardines bretonnes à la flamme, courgette mentholée,  
vinaigrette au dashi de têtes 16

Soupe au pistou, haricots de Paimpol, ventreche de  
cochon, focaccia toastée 17

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, pistache 22

Pied de cochon désossé servit croustillant, haricots au  
jus, piquillos et xérès 17

## PLATS

Ravioles de légumes caponata aux sucres de poivrons,  
crudo d'artichauts, courgettes grillées 28

Longe de cochon de plein air de la maison Laborie,  
romaine farcie, prunes vinaigrées, sauce charcutière 29

Poisson de pêche durable, légumes en aioli, 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, haricots verts  
tombés à l'oseille, soubise, purée moelleuse 49

## DESSERTS

Plateau de fromages affinés 15

Mousse au chocolat noir de Tanzanie servie tiède,  
praliné café/noisette 12

Pêche de provence au lait d'amande, mousse de yaourt,  
sorbet verveine et meringue à l'hibiscus 13

Baba à la Chartreuse verte, pommes acidulées, crème  
fouettée 14

# CARTE

## APPETIZERS

Saucisson 9

### 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, minty zucchini, dashi vinaigrette 16

Pistou soup, Paimpol beans, ham, toasted foccacia 17

Snail tartlet, wild garlic, duxelle de Paris, fresh herbs 19

Pâté en croute, foie gras, duck and pork,  
bitter sprouts, grape mustard, pistachio 22

Boneless pig's trotters served crispy, beans in juice  
piquillos and xérès 17

## MAIN COURSES

Veggies Caponata raviolis, artichoke crudo, grilled  
zuchinis 28

Free-range pork loin from Maison Laborie, stuffed  
romaine lettuce, pickled plums, charcutière sauce 29

Sustainable fish of the day, vegetables in aioli  
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, green beans with sorrel,  
mashed potatoes 49

## DESSERTS

Cheese platter 15

Dark Tanzanian chocolate mousse served warm,  
frosted coffee, hazelnut praline 12

Peach in almond milk, yoghurt mousse, vervein sorbet,  
hibiscus meringue 13

Chartreuse Baba, green apple, whipped cream 14