

Menu

— ENTRÉES —

Tarte tatin d'endives,
miel breton de "KERIBER", quenelle de chèvre frais
ou

Œuf parfait "64°C"
crème de chou fleur et grana padano
ou

Foie gras maison cuit au torchon,
confiture d'oignons rouges (+4 €)

ou
Cassolette de langoustines
au vin blanc moelleux et crumble chorizo

— PLATS —

Marmite du pêcheur,
lieu noir fumé, moules, saumon et crème safranée (+4 €)

ou
Poisson du marché,
selon arrivage

ou
Sauté de cerf,
aux airelles

ou
Filet de chapon,
crème aux morilles

tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison de notre maraîcher

— DESSERTS —

Pavlova,
sorbet mandarine, clémentine rôtie et chocolat chaud
ou

Baba au rhum
ou

Tartelette crème de marron et chantilly,
tartelette sablée

ou
Crème brûlée

tous nos desserts sont faits maison par notre chef pâtissier

Menu

— APPETIZERS —

Upside down endive tart,
Brittany honey from “KERIBER”, fresh goat cheese quenelle
ou

Perfect egg cooked at “64°c”,
cauliflower cream and grana padano
ou

Homemade torchon-style foie gras, (+4 €)
served with red onion jam

ou
Langoustine casserole,
prepared with sweet white wine and a chorizo crumble

— MAINS —

Fisherman’s pot, (+4 €)
smoked pollock, mussels, salmon and saffron cream

ou
Fish of the market,
ask server for details

ou
Sautéed venison,
with cranberries

ou
Capon filet,
morcella (mushroom) cream

all of our dishes are accompanied by seasonal vegetables from our market gardener

— DESSERTS —

Pavlova,
mandarin sorbet, roasted clementine and hot chocolate sauce

ou
Baba au rhum,
puff pastry soaked in rum syrup

ou
Chestnut’s cream tartlet and chantilly cream,
shortbread tartlet

ou
Crème brulée

all of our desserts are homemade by our pastry chef