










## À LA CARTE

### ENTRÉES STARTERS

- |   |   |      |
|---|---|------|
|   | <b>Pâté en croûte de Volaille et Foie Gras</b>                                | 15 € |
|   | Pâté en croûte with Fowl and Foie Gras  |      |
|   | <b>Tartare de Bœuf « Maison Voland » aux saveurs iodées</b>                   | 14 € |
|   | Beef tartare with iodine flavors  |      |
|    | <b>Œuf de poule « bio », Bulots et émulsion de mayonnaise</b>                 | 12 € |
|   | « Organic » Chicken egg, Whelk and emulsified mayonnaise                      |      |
|    | <b>Tartelette aux Cèpes et persillade</b>                                     | 13 € |
|   | Boletus and parsley tart  |      |
|   | <b>Saumon fumé, crème raifort, blinis de sarrasin</b>                         | 13 € |
|   | Smoked salmon, horseradish cream and buckwheat blinis                         |      |
|    | <b>Foie Gras des fermes bretonnes poché dans un vin épicé, Porto et Coing</b> | 16 € |
|   | Smoked salmon, horseradish cream and buckwheat blinis                         |      |

### PLATS DISHES

- |   |   |              |
|---|---|--------------|
|   | <b>Plat du jour - disponible au déjeuner du lundi au vendredi</b>                                 | 13 €         |
|   | Special of the day - available on lunchtime from Monday to Friday                                 |              |
|   | <b>Poitrine de Cochon confite et caramélisée, étuvée de chou</b>                                  | 18 €         |
|   | Confited and caramelised Pork breast, cabbage   |              |
|    | <b>Lieu jaune poché au Lait Ribot et harenga</b>  | 20 €         |
|   | Pollack poached in fermented milk and harenga   |              |
|    | <b>Pigeon cuit sur coffre, Céleri et Cacao</b>  | 26 €         |
|   | Pigeon, cooked on the bone, Celery and Cocoa  |              |
|    | <b>Quasi de Veau au thym, Girolles et Amande</b>  | 28 €         |
|   | Thyme flavoured Veal rump, chanterelles and almond  |              |
|    | <b>Homard Breton rôti au beurre Bordier, Romaine, Courge et émulsion beurre blanc</b>             | 38 €<br>DEMI |
|   | Blue European lobster, roadted with Bordier butter, Romaine, Squash and « beurre-blanc » emulsion |              |
|   | <b>Noix d'entrecôte « Hereford » au beurre de ciboulette et ses garnitures</b>                    | 36 €         |
|   | « Hereford » rib-steak with its chive butter and sides  |              |
|    | <b>Assiette autour du Végétal</b>   | 16 €         |
|   | Plate around Vegetal  |              |

### MENU ENFANT

- Filet de poisson frais ou viande du moment et frites 12<sup>50</sup>€
- + Coupe de glace 2 boules au choix
  - + Jus de fruits



Sans gluten  
Gluten free

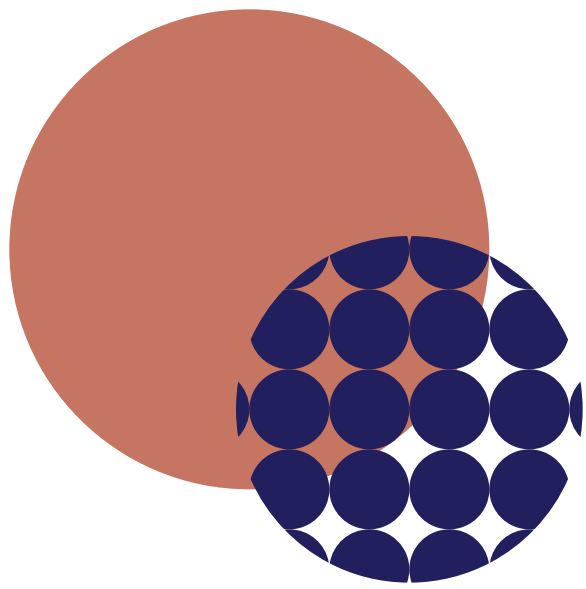
Végétarien  
Vegetarian



Sans lactose  
Lactose free

### FOR KIDS

- Fresh filet of fish or steak of the moment and fries 12<sup>50</sup>€
- + 2 scoops of ice cream of your choice
  - + Juice



## À LA CARTE

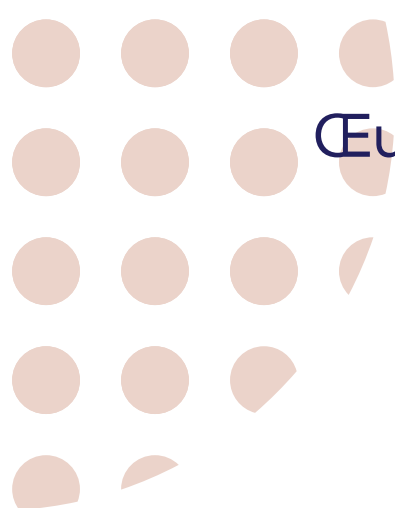
### DESSERTS

- Dessert du jour** - *disponible au déjeuner du lundi au vendredi* 6 €  
Dessert of the day - available on lunchtime from Monday to Friday
-  **Sélection de Fromages de chez Vincent Thomas** 9 €  
Confited and caramelised Pork breast, cabbage
- Le Paris-Brest contemporain** 9 €  
Modern Paris-Brest pastry
-  **Vacherin sorbet Poire Tonka et glace Pomme caramélisée** 9 €  
Tonka bean and Pear sorbet Vacherin, caramelised Apple ice-cream
- Fine barre de Chocolat, Cacahuète et caramel** 9 €  
Thin Chocolate bar with Peanuts and caramel
- Tarte Citron meringuée, sorbet citron vert Shizo** 9 €  
Lemon meringue pie, green lemon Shizo sorbet
- Ganache au miel, crémeux café, brioche et butternut** 9 €  
Honey Ganache, coffee cream, brioche and butternut squash
-  **Île flottante, siphon Chocolat blanc, coulis mûre café** 9 €  
Floating island, white Chocolate and blackberry coffee coulis
- Glaces et sorbets** 4/6 €  
Ice-creams and sorbets

### MENU DE SAISON

35 €

Entrée + plat + dessert



**Œuf de poule « bio », Bulots et émulsion de mayonnaise**

« Organic » Chicken egg, Whelk and emulsified mayonnaise

ou

**Saumon fumé, crème raifort, blinis de sarrasin**

Smoked salmon, horseradish cream and buckwheat blinis

.

**Poitrine de Cochon confite et caramélisée, étuvée de chou**

Confited and caramelised Pork breast, cabbage

ou

**Lieu jaune poché au Lait Ribot et harenga**

Pollack poached in fermented milk and harenga

.

**Le Paris-Brest contemporain**

Modern Paris-Brest pastry

ou

**Vacherin sorbet Poire Tonka et glace Pomme caramélisée**

Tonka bean and Pear sorbet Vacherin, caramelised Apple ice-cream