

ENTRÉES  
STARTERS

## À LA CARTE

- Œuf de poule « bio », sauce gribiche à la crevette** 12 €  
« Organic » egg, gribiche sauce with shrimp
- Vichyssoise, ricotta rafraîchie à la menthe** 13 €  
Vichyssoise Soup, ricotta cheese, freshend with mint
- Saumon fumé, crème raifort, blinis de sarrasin** 13 €  
Smoked salmon, horseradish cream and buckwheat blinis
- Crudo de thon au blé noir, betteraves condimentées au vinaigre de bonite** 15 €  
Raw tuna with Buckwheat, Beetroot sauce with bonite vinegar skipjack
- Pâté en croûte de volaille et foie gras** 17 €  
Crueted pâté of poultry and foie gras

PLATS  
DISHES

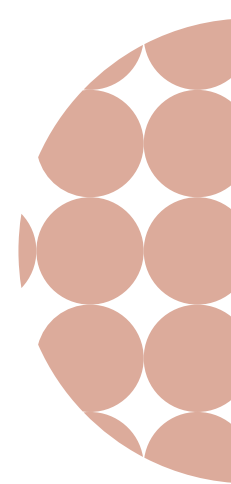
- Plat du jour - disponible au déjeuner du lundi au vendredi** 14 €  
Special of the day - available on lunchtime from Monday to Friday
- Lieu jaune poché au lait ribot, brocolettis et Harenga** 21 €  
Pollack poached in buttermilk, brocolettis and Harenga
- Daurade sauce jalapeños, coco de Paimpol cuisinés dans son jus** 26 €  
Sea bream with jalapeño sauce, coco de paimpol cooked in the fish jus
- Médailon de lotte nori, riz noir fumé** 29 €  
Monkfish nori medallion, smoked black rice
- Poitrine de cochon confite et caramélisée, étuvée de chou** 20 €  
Braised and caramelised pork breast, steamed cabbage
- Mixed grill, pommes paille et sauce diable** 25 €  
Mixed grill, straw potatoes and deviled sauce
- Noix d'entrecôte « Hereford » au beurre de ciboulette et ses garnitures** 42 €  
Hereford rib-steak with chive butter and sides

## MENU ENFANT

14 €

**Filet de poisson frais ou viande du moment, garniture au choix**  
Fresh filet of fish or steak of the moment and choice of garnish

**Mousse au chocolat + jus de fruits**  
Chocolate mousse + juice



DESSERTS

## À LA CARTE

<b>Sélection de fromages de chez Vincent Thomas</b> Cheese plate selection from Vincent Thomas	12 €
<b>Dessert du jour - disponible au déjeuner du lundi au vendredi</b> Dessert of the day - available on lunchtime from Monday to Friday	7 €
<b>Le paris-brest contemporain</b> Modern paris-brest pastry	9 €
<b>Finger aux saveurs exotiques</b> Finger with exotic flavors	10 €
<b>Vacherin pêche abricot</b> Vacherin peach apricot	10 €
<b>Île flottante, émulsion chocolat blanc, coulis de mûre aux notes de café</b> Île flottante with white chocolate emulsion, blackberry coulis infused with coffee	10 €
<b>Tartelette chocolat infusée à la bergamote</b> Chocolate tart infused with bergamot	12 €
<b>Glaces et sorbets maison</b> Homemade ice-creams and sorbets	4/6 €

## MENU DE SAISON

*Entrée + Plat + Dessert - 35 €*

**Œuf de poule « bio », sauce gribiche à la crevette**

« Organic » egg, gribiche sauce with shrimp

*ou*

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

Smoked salmon, horseradish cream and buckwheat blinis



**Lieu jaune poché au lait ribot, brocolettis et harenga**

Pollock poached in buttermilk, brocolettis and Harenga

*ou*

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

Braised and caramelised pork breast, steamed cabbage



**Le paris-brest contemporain**

Modern paris-brest pastry

*ou*

**Île flottante, émulsion chocolat blanc, coulis de mûre aux notes de café**

Île flottante with white chocolate emulsion, blackberry coulis infused with coffee

