

NOTRE Carte

APÉRÔ

Collection Privée - Jambon "mangalitza" affiné 24 mois (50gr) 18

Huîtres de Listrec - Tifenn & Jean-Noël YVON, les 6 en N° 4 19

Huîtres nées et élevées en mer, certifiées AB, ostréiculteur traditionnel, nature & progrès et sentinelle "Slow Food"

ENTRÉES

Courgettes violon / vinaigrette praliné / noisettes / basilic 17

Harengs fumés de Boulogne / tériyaki / coulis de blette 16

Mulet fumé / poireaux / confiture algues / Hollandaise 17

Bœuf "Bretonne Pie Noire" en tartare / garum / Daikon / pdt 18

PLATS

Thon rouge de Ligne Ikéjimi de Méditerranée / choux-cacahuètes / pomelo / crevettes / sauce thaï 29

Joue de Bœuf confit au vin rouge / Beetsteack / myrtilles lactofermentées 29

Féra Sauvage du Léman / Endives braisées / oranges / pomme-panais / sauce poissotte 32

FROMAGES FERMIER 15

AVEC ACCORD FROMAGES AUX LAITS DE VACHES: 2011 - DOMAINE LABET "LA PAILLE PERDUE" - 4CL +12

AVEC ACCORD FROMAGES AUX LAITS DE CHÈVRES-BREBIS: SAKÉ KENBISHI "MIZUHO" - 8 ANS - 4CL +9

PLATS À PARTAGER POUR 2- PRIX PAR PERSONNE

Côte de Cochon / Beetsteack / myrtilles lactofermentées 32

Épaule d'Agneau "Laiton" de Clavisy confit / brocolis-miso / romanesco-kimchi / anchoïade 34

Poulet Fermier Label Rouge "Pattes Noirs" de La Dombes / grenailles rôties / sauce au fino 40

Bœuf "100% Aubrac" de Julien Bouzonie à Le Fays (Turny-89) / pomme purée beurrée "That's it!"

Filet, 500gr 49

Faux-Filet, 600gr 48

Entrecôte, 650gr 52

Queue de Bœuf confit au vin rouge à défaire soi-même / Beetsteack / myrtilles lactofermentées 24

DESSERTS 16

La Vanille de Tahaa comme un "Saint Honoré"

Le "Pur N'Gassa"

AVEC ACCORD: SAKÉ KENBISHI "ZUISHOU" - 15 ANS - 4CL +15

DESSERT À PARTAGER POUR 2 32

Soufflé praliné / gianduja / noisettes

Le "Big Baba" / rhum arrangé / Vanille de Tahiti