

## *À la carte*

### *Entrées*

Potimarron rôti au saté / Burrata / Champignons/ Cacahuètes / Paprika fumé / Crème d'ail rôti 🌾	14
Moules / Velouté vichyssoise / Fondue de poireaux au curry / Feuille de bricks / Salicorne / Gel marinère	15
Mille-feuille d'oignons doux / Guanciale / Crème crue / Jaune d'œuf confit / Jalapenos / Jus d'oignons	15
Escargots / Pains puri farcis / Persil / Ail rôti / Tamarin	16
Foie gras de canard / Poivre blanc de Malabar / Betteraves / Figs / Pain de mie toasté Thierry Breton	18

### *Plats*

Échine de cochon snackée / Purée de carotte au gingembre / Textures de carotte / Jus de cochon à la citronnelle et au galanga 🌾	29
Maquereau de ligne / Farce fine aux gambas / Bouillon de crevette / Chou romanesco / Haricot vert/ Pickles Chou rouge 🌾	28
Risotto aux champignons / Beurre au persil et ail noir / Shiitakés snackés / Oignons nouveaux / Châtaignes 🌾	25
Gyozas / Courges Butternut / Carotte / Gingembre / Hibiscus / Sésame 🌱	26
Turbot sauvage en croute de pain / Pommes de terre / Pleurotes / Vierge câpres bergamote / Noisette	38
Entrecôte de bœuf Normande maturée / Frites de purée de patates douces / Sauce Poivre / Sucrine braisée / Gel Menthe Timut / <i>Pour 2 (500g)</i>	80

### *Desserts*

Crème de camembert / Camembert rôti / Sablé parmesan / Figs / Noix	12
Cheesecake prune / Sablé breton aux noix de cajou / Gel citron gingembre	12
Pavlova myrtille / Mûre / Hibiscus / Marron 🌾	12
Pommes caramel / Namelaka dulcèy / Sablé viennois / Sorbet gingembre	12
Financier pécan / Ganache vanille / Crème butternut / Granola / Vinaigrette mandarine	12

*Prix en € TTC, service compris.  
La liste des allergènes est disponible sur demande.*

🌾 sans gluten

🌱 vegan