

ENTRÉES

SERVIES LE MIDI (SAUF DIMANCHE)

La truite

9€

Truite du Pic d'Europe en gravlax, moutarde à l'aneth, fromage frais acidulé, glace maison aux petits pois et chips de pain

L'oeuf bio

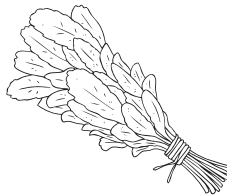
7€

Oeuf bio parfait, crème d'asperges blanches à la réglisse, chips de lard et jeunes pousses

La burrata

8€

Roquette, burrata, tomates anciennes, courgettes marinées, pickles de légumes et noix de pécan caramélisées



PLATS

SERVIS LE MIDI (SAUF DIMANCHE)

Le poisson

21€

Poisson de ligne en croûte d'herbes, purée de carottes au cumin et à la coriandre, petits légumes

La salade

17€

Légumes crus et marinés, piperade maison, quinoa en salade aux herbes aromatiques, rösti végétal au sésame et pousses d'épinards

Le veau

19€

Côte de veau, poêlée de champignons shiitake, purée de céleri, jus de viande



DESSERTS

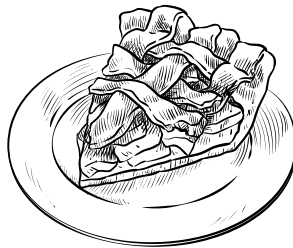
SERVIS LE MIDI (SAUF DIMANCHE)

La tartelette aux fraises 8€
Tartelette aux fraises, crème diplomate au basilic, pistaches et sorbet fruits rouges

Le chocolat 8€
Craquelin de feuillantine et praliné, mousse au chocolat, ganache montée au chocolat blanc et fève de tonka, glace fromage blanc maison

La pomme 8€
Pommes pochées, sablé breton, sorbet au cidre basque et caramel au beurre salé maison

Le smoothie bowl 6,5€
Purée glacée de fruits, morceaux de fruits frais et granola maison



PETIT DÉJEUNER

De 9h à 11h
(sauf dimanche)

- La boisson chaude à la carte de votre choix 9€
+
Un verre de jus de fruit bio : orange ou pomme
+
Pain et brioche accompagnés de miel, beurre et confiture maison



LE DIMANCHE

À partir de 11h

- Le brunch complet et gourmand** 25€
+ Une boisson chaude au choix
+ Un jus de fruit bio : orange ou pomme
+ Pain et brioche accompagnés de miel, beurre et confiture maison
+ L'assiette salée composée selon l'inspiration du chef
+ Le dessert au choix :
smoothie bowl
fromage bio blanc et muesli maison
dessert du jour

prix nets et service compris