

# ENTREES

---

**Œuf parfait bio, crème de lard, Serrano croustillant 12€**

Organic perfect egg, bacon cream, crispy Serrano

**Tataki de bœuf façon thaï 14€**

Thai-style beef tataki

**Saumon fumé, fenouil et citron yuzu 16€**

Smoked salmon, fennel and yuzu lemon

**Foie gras, chutney de figues 19€**

Foie gras, fig chutney



## A PARTAGER

---

**Fines tranches de Wagyu A5, 50g 25€/ 100g 45€**

Thin slices of Wagyu A5



## PLATS

---

**Suprême de volaille cuit basse température, sauce aux morilles  
déclinaison de panais et café 26€**

Poultry supreme cooked at low temperature, variation of parsnips and coffee

**Rond de noix de veau, carottes, champignons et sauce marchand de  
vin 26€**

Round of veal, carrots, mushrooms and wine merchant sauce

**Saumon Bømlo cuit à l'unilatéral, courgettes, patates douces et  
chèvre, crème aux herbes 26€**

Bømlo salmon cooked one-sided, zucchini, sweet potatoes, goat's cheese and herb cream

**Poulpe grillé, sauce à l'ail noir, poivrons et brocolis 28€**

Grilled octopus, black garlic sauce, peppers and broccoli

# DESSERTS

---

**1000 feuilles vanille et pistaches 12€**

1000 vanilla and pistachio leaves

**Poire pochées, amandes et chocolat 12€**

Poached pear, almonds and chocolate

**Chocolat, caramel et cacahuètes 12€**

Chocolate, caramel and peanuts

**Pommes, citron yuzu et sablé breton 12€**

Apples, yuzu lemon and Breton shortbread

**Tartelette chataignes et coing 12 €**

Chestnut and quince tartlet

**Assiette de trois fromages des frères Marchands 12€**

Plate of three cheeses from the Marchands brothers

*Service net compris*