
À la carte
LES ENTREES



| | |
|---|-----|
| LA TOMATE | 34€ |
| <i>Tartare de tomate, crème d'oignons nouveaux et sorbet vadouvan Espuma de riz, râpée de poutargue et feuilleté tomate</i> | |
| LES CÈPES | 34€ |
| <i>Fricassée, marmelade et copeaux de cèpes, jus au café « Java » Crème légère à l'eau de noix, sarrasin soufflé</i> | |
| LE FOIE GRAS | 35€ |
| <i>Foie gras snacké et en royale, copeaux de magret de canard Crème d'amande et porto, espuma roquette</i> | |

À la carte
LES PLATS



| | |
|---|-----|
| LE BAR | 48€ |
| <i>Filet de bar nacré, pastèque, feta et basilic Artichaut et jus de barigoule monté à l'huile d'olive</i> | |
| LA VOLAILLE | 45€ |
| <i>Suprême de volaille fermière rôtie, girolles et jus corsé Cuisses confites aux herbes, foie gras et blette en fine raviolo</i> | |
| LE VEAU | 52€ |
| <i>Quasi de veau et ris de veau en croûte de noisette Aubergine confite, anguille fumée, condiment pruneau fermenté</i> | |

À la carte
LES DESSERTS



| | |
|---|-----|
| LA FIGUE ET L'OLIVE | 17€ |
| <i>Tartelette aux olives Taggiashe et marmelade de figue Glace yaourt/cardamome, crémeux d'olive verte</i> | |
| L'ABRICOT | 17€ |
| <i>Abricots rôtis et en marmelade, crème de clafouti vanillé Cœur « praliné/noix de pécan », riz soufflé croustillant</i> | |
| LE CHOCOLAT | 19€ |
| <i>Moelleux et crémeux chocolat Abinao 85%, ganache montée sapin Glace miel/sapin, sauce chocolat et huile d'olive</i> | |
| LE FROMAGE | 16€ |
| <i>Tête de moine, baba infusé au vin jaune Glace à la levure, raisin mariné au verjus</i> | |

Les
MENUS

MENU APAR |

58€

(VALABLE UNIQUEMENT LE SOIR DU MARDI AU VENDREDI)

AMUSE-BOUCHE

ŒUF MOLLET

*Œuf mollet, caviar de courgette et yaourt à la grecque
Espuma à la verveine et courgette en beignet*

LA TRUITE

*Filet de truite confite, sauce corinthienne à l'huile d'argan
Boulgour aux aromates, lait d'amande émulsionné*

PRE-DESSERT

LA FIGUE

*Figue pochée et confite, crème légère à la réglisse
Sablé breton aux épices « old quarter », sorbet figue*



ACCORD MENU APAR |

32€

2 verres de vin 12 cl et 1 verre de vin 8 cl

Prix net, service compris
Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément

Les
MENUS

MENU HARMONIE

78€

AMUSE-BOUCHE

LA TOMATE

*Tartare de tomate, crème d'oignons nouveaux et sorbet vadouvan
Espuma de riz, râpée de poutargue et feuilleté tomate*

LE BAR

*Filet de bar nacré, pastèque, feta et basilic
Artichaut et jus de barigoule monté à l'huile d'olive*

LA VOLAILLE

*Suprême de volaille fermière rôtie, girolles et jus corsé
Cuisses confites aux herbes, foie gras et blette en fine raviole*

LE FROMAGE (supplément 9€)

*Tête de moine, baba infusé au vin jaune
Glace à la levure, raisin mariné au verjus*

PRE DESSERT

L'ABRICOT

*Abricots rôtis et en marmelade, crème de clafouti vanillé
Cœur « praliné/noix de pécan », riz soufflé croustillant*



ACCORD MENU HARMONIE

39€

3 verres de vin 12 cl et 1 verre de vin 8 cl

Prix net, service compris
Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément

Les
MENUS

MENU DEGUSTATION

105€

LA TOMATE

*Tartare de tomate, crème d'oignons nouveaux et sorbet vadouvan
Espuma de riz, râpée de poutargue et feuilleté tomate*

LE FOIE GRAS

*Foie gras snacké et en royale, copeaux de magret de canard
Crème d'amande et porto, espuma roquette*

LES CÈPES

*Fricassée, marmelade et copeaux de cèpes, jus au café « Java »
Crème légère à l'eau de noix, sarrasin soufflé*

LE BAR

*Filet de bar nacré, pastèque, feta et basilic
Artichaut et jus de barigoule monté à l'huile d'olive*

LE VEAU

*Quasi de veau et ris de veau en croûte de noisette
Aubergine confite, anguille fumée, condiment pruneau fermenté*

LE FROMAGE

*Tête de moine, baba infusé au vin jaune
Glace à la levure, raisin mariné au verjus*

LA FIGUE ET L'OLIVE

*Tartelette aux olives Taggiasche et marmelade de figue
Glace yaourt/cardamome, crémeux d'olive verte*



ACCORD MENU DEGUSTATION

51€

3 verres de vin 12 cl et 1 verre de vin 8cl