



## DÉJEUNER

### **La Salade de haricots verts**

Mousse d'Ossau Iraty, Figues séchées, amandes

12

### **L'Oeuf de poule au maïs**

Velouté de maïs, jambon ibérique, crumble de parmesan

10

### **Le Carpaccio de bar**

Vinaigrette citron, pavot torréfié, zestes d'agrumes

15

### **Le Cabillaud de ligne**

Coco de Paimpol à la tomate

24

### **Le filet de Rumsteck**

Carottes fanes rôties, purée de carotte des sables, sauce au poivre

22

### **Les Gnocchis "maison"**

Moules de la baie du Mont Saint-Michel, crème de Gorgonzola AOP

19

### **Assiette de Comté 18 mois**

8

### **La Tarte Chocolat Inaya 64%**

Glace à la vanille de Madagascar, caramel à la fleur de sel de l'Ile de Ré

11

### **Le Fontainebleau aux fruits rouges**

Crème Fontainebleau, fruits rouges, sorbet fruits rouges

*Les prix et les plats affichés sur le menu sont susceptibles de changer.  
Toutes les informations disponibles sont proposées à titre informatif. Prix nets - service compris*



## DÎNER

### Terre

**Cecina de boeuf** de Galice 12€

**Tataki de boeuf**, Sauce Satay, cacahuète, coriandre 15€

### Mer

**Carpaccio de bar**, vinaigrette citron, agrumes, pavot torréfié 15€

**Moules de la baie du Mont Saint-Michel**, crème de gorgonzola, crumble de parmesan 14€

### Végé

**Salade de haricots verts**, mousse d'Ossau Iraty, figues séchées, amandes 12€

**Carottes fanes rôties**, yaourt Grec au tahini, sumac, huile d'olive 12€

**Arancinis à la truffe**, crème de parmesan et mozzarella fumée 10€

### Fromage

Comté affiné 12 mois 8€

### Dessert

**Tarte au chocolat Inaya 64%**

glace à la vanille de Madagascar, caramel à la fleur de sel de l'Ile de Ré **11€**

**Fontainebleau aux fruits rouges**

sorbet fruits rouges, meringue 10€

*Les prix et les plats affichés sur le menu sont susceptibles de changer.  
Toutes les informations disponibles sont proposées à titre informatif. Prix nets - service compris*