



LE MIDI

Oeuf mollet & champignons

Cèpes, crème de champignons, lard de Colonnata et crumble de parmesan

11

Carpaccio de bar

Vinaigrette citron, pavot et agrumes

13

Coquilles Saint-Jacques

Chou fleur au lait de coco, émulsion Tom Kha Kaï

11

Queue de lotte du Guilvinec

Cuit basse température, courge et céleri, jus de barde de Saint-Jacques crémé

21

Ribs de cochon “Maison Montalet”

Confits et laqués aigre douce, polenta crémeuse, carottes rôties et salade d'herbes

19

Pintade fermière de Normandie

Rôtie entière, purée de pomme de terre, jus gras

17

Gnocchis “maison” et moules

Moules de bouchot de Granville et crème de Gorgonzola AOP

17

Saint-Nectaire fermier AOP

Confiture de cerise noire

7

Tarte au citron Meyer de l'Agrumiste

pâte sablée “streusel”, meringue française

10

Tiramisu

Praliné noisette et café, mousse à la liqueur de café, tuile chocolat

9

*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*



LE SOIR

Terre

Pastrami de boeuf 9€

Cebo Iberico 12€

Mer

Moules de bouchot de Granville, crème de gorgonzola AOP 11€

Tarama d'oeuf de cabillaud fumés "maison" 9€

Carpaccio de bar, pavot et agrumes 13€

A côté

Patate douce au paprika fumé, chimichurri, coriandre 8€

Chou-fleur rôti au curry de Madras, crème de mozzarella fumée 8€

Arancinis à la truffe, crème de parmesan 9€

Fromage

Burrata des Pouilles AOP, pesto de basilic 11€

Saint-Nectaire fermier AOP, confiture de cerises noires 9€

Gouda à la truffe 11€

Desserts

Tarte au citron Meyer de l'Agrumiste, citron caviar, meringue française 10€

Tiramisu, praliné noisette-café, tuile et crumble chocolat 9€

*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*