Header

Div

Div

Div

img

← i

ohmyfood

img "background_photo"

Div

Main (suite)

section
- **div**
  - **h1** *À la française*
  - **div**
    - **div** ♡
    - **div** i

div — **h4** ENTRÉES

article
- **div**
  - **div**
    - **h4** Tartare de poulpe acidulé
    - **p** Aux zests d'orange
  - **div** — **h4** 25€
  - **i** **div**
- **div**
  - **div**
    - **h4** Velouté de légumes d'antan
    - **p** Carotte, panais, topinambour
  - **div** — **h4** 35€
  - **i** **div**
- **div**
  - **div**
    - **h4** Soupe à l'oignon
    - **p** Revisitée
  - **div** — **h4** 20€
  - **div** i

div — **h4** PLATS

article
- **div**
  - **div**
    - **h4** Coquilles Saint-Jacques
    - **p** Accompagnées d'une purée de panais
  - **div** — **h4** 40€
  - **i** **div**
- **div**
  - **div**
    - **h4** Magret de canard
    - **p** Et parmentier de pommes de terres
  - **div** — **h4** 35€
  - **i** **div**
- **div**
  - **div**
    - **h4** Pigeonneau d'Ille-et-Vilaine
    - **p** Sur son lit de gnocchis aux légumes
  - **div** — **h4** 44€
  - **i** **div**

div — **h4** DESSERTS

article
- **div**
  - **div**
    - **h4** Pétales de violettes glacés
    - **p** Et purée de noisettes
  - **div** — **h4** 18€
  - **i** **div**
- **div**
  - **div**
    - **h4** Fondant au chocolat
    - **p** Revisité
  - **div** — **h4** 22€
  - **i** **div**
- **div**
  - **div**
    - **h4** Millefeuille croustillant
    - **p** Myrtilles et pâte d'amande
  - **div** — **h4** 23€
  - **i** **div**

div
- **a** Commander

footer

Div

Div "logo_footer_container"

img "logo"

ohmyfood

Div

i 🍴 Proposer un restaurant li

Div

i 🔩 Devenir partenaire li

Mentions légales li

Div

ul

Contact li