

pain au levain (khobz), beurre fumé 6
sourdough bread (khobz), whipped smoked butter

olives de kalamata 5
kalamata olives

ragoût de coco de paimpol, citron, parmesan 16
paimpol coco bean stew, lemon, parmesan

thon rouge, ajo blanco, sauce vierge aux amandes fumées 21
bluefin tuna, ajo blanco, smoked almond vinaigrette

poêlée de champignons, crème parmesan, vin jaune, jaune d'oeuf 17
sautéed mushrooms, parmesan, egg yolk

vitello tonnato, caprons, salicorne 22
vitello tonnato, caper berries, samphire

homard, céleri remoulade, crème de homard 26
lobster, celeriac remoulade, lobster cream

ris de veau au bbq, jus réduit, crème crue, kale 33
bbq sweetbread skewer, reduced jus, sour cream, kale

brillat-savarin (la fruitière), confiture d'orange amère, pain au levain 12
brillat-savarin (la fruitière), bitter orange jam, sourdough bread

mousse au chocolat 70%, praliné noisettes 11
chocolate mousse, hazelnut praline

glace fleur de lait, figes fraîches, huile d'olive 12
fior di late ice cream, fresh figs, olive oil

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits frais et de saison.

En cas d'allergie ou d'intolérance, merci de nous consulter.

Nous attirons votre attention sur le fait que la composition des produits peut varier.