

---

*Plat seul : 20€*

*Entrée-Plat ou Plat dessert : 28€*

*Entrée-Plat-Dessert : 33€*

---

*Légèreté ...*

*Cabillaud confit, taboulé de choux fleur, crumble de salicorne, huile de salicorne, tuile à l'encre de seiche.*

*Magret de canard fumé, tartare de tomates zébra, ketchup maison, glace concombre et tuile de pain de mie.*

*Foie gras au poivre de Tasmanie et sa compotée de cerise à l'amaretto.*

*En substance...*

*Dorade royale, écrasé de coco de Paimpol, petits pois, viennoise citronnée*

*Pigeon rôti et sa cuisse confite, poêlée de girolles d'été, purée de maïs.*

*Selle d'agneau en deux façons, farandole de betteraves, chips de patates douces et poivre de Timut.*

*Douceurs...*

*Compotée de rhubarbe et ses éclats glacés, ganache chocolat blanc et basilic, glace à la verveine.*

*Parfait glacé à la fraise, au combawa et chocolat noir.*

*Tarte sarrasin gourmande aux abricots et sa boule de glace à l'huile d'olive.*

*Demandez la sélection de la « Crèmerie des Carmélites ».*

*Et bien sûr toujours disponible, notre fondant au chocolat et son cœur au caramel au beurre salé.*

---

*Ce menu est un exemple. Nous tâcherons de le tenir à jour, travailler avec des produits frais nécessite quelque fois de s'adapter...*

*Nous n'acceptons pas les animaux de compagnie même de petite taille.*

*Nous ne prenons pas les tickets restaurants sur le menu du soir.*

*Merci de votre compréhension.*

---