



• ENTRÉES •

Sashimi de Lotte	11€
<i>Segments d'agrumes et nectarines</i>	
Poulpe Sauté	12€
<i>Sauce vierge de légumes de saison.</i>	
Carpaccio de Boeuf à la Flamme	9€
<i>Sauce Yakniku et algues, sésame.</i>	
Velouté de Fèves et Artichaud, Burrata di Bufala	8€
<i>Brisure de cochon</i>	
Huitres Maison Quintin	x6 13€
<i>Catégorie 3 avec son beurre d'algues.</i>	x12 25€
Planche de Tapas	15€
<i>Tenders, Fish, Burrata panée, Mousselines de légumes</i>	

• PLATS •

Filet de Boeuf et Ris de Veau	28€
<i>Jus corsé et légumes de saison.</i>	
Magret de Canard	21€
<i>Laqué au sirop d'érable et moutarde, mousseline de céleri fumé et légumes de saison.</i>	
Dorade Royale Corse Entière	26€
<i>Sauce ajo blanco et légumes verts de saison</i>	
Suprême de Pintade Cuisson Basse Température	20€
<i>Crème de patate douce, fève de tonka.</i>	
Tartare de Thon au Couteau	19€
<i>Agrumes et paprika fumé. Frites maison.</i>	
Tartare de Boeuf au Couteau	17€
<i>Sauge, cornichons et Câpres. Frites maison</i>	



• DESSERTS •

Fromages <i>Sélection de quatre fromages</i>	11€
Baba au Cointreau <i>Espuma façon cheese-cake, popcorn</i>	8€
Mi-cuit au Chocolat <i>Caramel au beurre salé et glace vanille</i>	8€
Abricot Rôti <i>Mousse amande et pistache, croquant d'olive noire</i>	8€
Ananas et noix de Coco <i>Meringue et sablé breton.</i>	7€

• GLACES •

1 boule 4€, 2 boules 8€, 3 boules 12€

Parfums : Vanille, Chocolat, Fraise, Pistache, Café, Citron, Cassis

Menu Enfant 15€

Nuggets de Poulet
Frites ou légumes de saison.

Ou

Fish & Chips
Poisson pané frit et frites.

Milkshake
Vanille, Chocolat, Fraise, Pistache

Ou

Boule de Glace
Au choix
