



QUAI BARETEAU



• ENTRÉES •

Saint Marcellin pané <i>Avec ses oignons confits.</i>	8€
Oeuf parfait <i>Sauce au chou rouge, crumble parmesan.</i>	8€
Pied de cochon en croustillant <i>Crème de pleurotes et foie gras.</i>	9€
Moules Farcies au trois beurres <i>Beurre persillé, beurre paprika fumé, beurre aux capres citronné.</i>	11€

• PLATS •

Magret de canard <i>Laqué au sirop d'érable et moutarde, crème de topinambour au miso blanc.</i>	21€
Tartare de thon rouge <i>Aux agrumes et pommes grenailles.</i>	16€
Pluma de cochon <i>Mariné au cognac et au miel, panais fumé et légumes de saison.</i>	17€
Demi joue de boeuf braisée <i>Avec son jus corsé, carotte violette et gingembre.</i>	20€

• DESSERTS •

Fromages <i>Sélection de trois fromages.</i>	11€
Tartelette mousse de cacahuète <i>Ananas rôti et mangue.</i>	7€
Mousse au chocolat <i>Poire pochée au vin rouge, caramel beurre salé et biscuit breton.</i>	7€