

MENU

Tous les soirs, de 19h à 22h

À PARTAGER... OU PAS

LA PLANCHE CUL NOIR

Assortiment de charcuterie de porc Cul Noir Périgourdin, élevage local d'Eyvirat, et ses condiments

23€

POUR COMMENCER...

TARTARE DE BŒUF

Ciboulette, citron caviar, houmous au piment d'Espelette, sorbet cornichon

15€

SAUMON GRAVELAX BETTERAVE

Brioche aux algues, crème acidulée à l'aneth

15€

FOIE GRAS DE CANARD

Marbré poire, Porto, pain aux baies roses, artichaut

19€

ASPERGES VERTES RÔTIES, CAVIAR OSCIETRE DE NEUVIC

Citron caviar, chlorophylle d'épinards

19€

À SUIVRE...

FILET DE BOEUF BIO D'ÉTIENNE MAURY

& huître pôchée dans son jus de viande crémé, carottes fondantes

28€

CABILLAUD SKREI

Cannelloni de chou vert, risotto de topinambour, jus d'arêtes réduit

21€

MAIGRE DE LIGNE

Petits pois, asperges vertes, oignons nouveaux, beurre blanc citronné

25€

L'ASSIETTE DE NOS MARAICHERS

Assiette de légumes de saison soigneusement sélectionnés auprès de nos producteurs



20€

LES GOURMANDISES...

LE FLAN PÂTISSIER

Fruits de la passion & mangue

14€

LA MYRTILLE

Sablé breton vanille, crème et glace myrtille, kumquat

12€

CHOCOLAT - PAMPLEMOUSSE

Ganache chocolat à la fleur de sel, sablé Timut, sorbet pamplemousse, sucre pétillant

12€

LE FROMAGE

Sélection de fromages affinés

14€

MENU

TO SHARE... OR NOT

LA PLANCHE CUL NOIR

Assortment of Cul Noir Périgourdin pork charcuterie, locally farmed in Eyvirat, and its condiments

23€

TO START...

BEEF TARTARE

With chives, lemon caviar, espelette pepper, hummus, gherkin sorbet

15€

SALMON GRAVELAX BEETROOT

Seaweed brioche with tangy dill cream

15€

DUCK FOIE GRAS

Pear and port marble, pink berry bread, artichoke

19€

ROASTED GREEN ASPARAGUS, OSCIETRE CAVIAR FROM NEUVIC

Lemon caviar, spinach chlorophyll

20€

TO FOLLOW...

ETIENNE MAURY'S ORGANIC BEEF FILLET

& Pan-seared oyster in creamy meat sauce, melting carrots

28€

COD SKREI

Kale cannelloni, Jerusalem artichoke risotto, reduced bone juice

21€

LINE-CAUGHT MEAGRE

Peas, green asparagus, spring onions, lemon beurre blanc

25€

OUR MARKET GARDENERS' PLATE

A dish of seasonal vegetables carefully selected from our local producers



19€

DELICACIES...

PASTRY FLAN

Passion fruit, mango

14€

THE BLUEBERRY

Breton vanilla shortbread, blueberry cream and ice cream, kumquat

12€

CHOCOLATE - GRAPEFRUIT

Chocolate ganache with fleur de sel, Timut shortbread, grapefruit sorbet, sparkling sugar

12€

CHEESE

Selection of mature cheeses

14€