

Chef de cuisine Henrik Andersson

carte du soir

entrée + plat ou plat + dessert 35€
entrée + plat + dessert 39€

amuse bouche du soir

entrées

sardines marinées celeri rapé, tomates datterini, basilic, huile de ciboulette relevée
marinated sardines, shaved celeriac, datterini tomatoes, basil, chive and pimento oil

harengs matjes concombres crévés sur pain d'épices
marinated herrings, creamed cucumber and spice bread

tartare de boeuf printanier asperges sauvages, jaune d'oeuf confit, pecorino rapé
beef tartar, wild asparagus, radishes, watercress, candied egg yolk, wild garlic pesto, shaved pecorino

salade de magret de canard séché poireaux crayon, pomme, lentilles corail
slices of dried duck breast, spring leeks, apple, coral lentils, mustard and curry dressing

bisque de homard breton et petits pois supp +4€
breton lobster bisque and peas

plats

pavé de thon pôlé supp +4€
ragout de tomates et fèves, sauce basilic légèrement pimenté
panfried tuna, with stew of tomatoes and broad beans, and basil

poules grillés
fenouil et courgettes confites, copeaux d'ail avec une sauce salsa verde
grilled octopus, fennel and zucchini confit, salsa verde

magret de canard betteraves, arroche, cerises
duck breast, red and yellow beets, orach, cherries

cochon de lait rôti navets de printemps, champignons erenghi, oignons de Trebons, tamarin
suckling pig, spring turnips, erenghi mushroom, tamarind sauce

fregola sarda asperges vertes, brocciu corse, tomates séchées
plat végétarien
tiny italian pasta prepared like a risotto with green asparagus, tomatoes and fresh corsican sheep cheese

fromages et desserts

assiette de trois fromages supp +2€
provenance Alleosse ou Terroir d'Avenir
3 sorts of cheese, ask for our selection of the week

brownie au chocolat caramel au bourbon, glace à la banane
chocolate brownie, bourbon caramel, banana ice cream

glace au café et caramel miel, noisettes, fleur de sel
coffee and caramel ice cream, honey bar, hazelnuts, pinch of salt

fraises, sirop d'oseille gateau aux amandes, glace au yaourt, meringue
strawberries, sorrel syrup, almond cake, yogurt ice cream, meringue

rhubarbe et pommes glace à la cardamome, feuilles de brick
stewed rhubarb and apples, cardamom ice cream, brick sheets

café affogato espresso accompagné d'une glace à la vanille

Notre viande bovine est d'origine française

Nos recettes peuvent contenir certains allergènes,
merci de nous faire part de vos contraintes alimentaires.

Chef de cuisine Henrik Andersson

carte du soir

entrée + plat ou plat + dessert 35€
entrée + plat + dessert 39€

amuse bouche du soir

entrées

sardines marinées celeri rapé, tomates datterini, basilic, huile de ciboulette relevée
marinated sardines, shaved celeriac, datterini tomatoes, basil, chive and pimento oil

harengs matjes concombres crévés sur pain d'épices
marinated herrings, creamed cucumber and spice bread

tartare de boeuf printanier asperges sauvages, jaune d'oeuf confit, pecorino rapé
beef tartar, wild asparagus, radishes, watercress, candied egg yolk, wild garlic pesto, shaved pecorino

salade de magret de canard séché poireaux crayon, pomme, lentilles corail
slices of dried duck breast, spring leeks, apple, coral lentils, mustard and curry dressing

bisque de homard breton et petits pois supp +4€
breton lobster bisque and peas

plats

pavé de thon pôlé supp +4€
ragout de tomates et fèves, sauce basilic légèrement pimenté
panfried tuna, with stew of tomatoes and broad beans, and basil

poules grillés
fenouil et courgettes confites, copeaux d'ail avec une sauce salsa verde
grilled octopus, fennel and zucchini confit, salsa verde

magret de canard betteraves, arroche, cerises
duck breast, red and yellow beets, orach, cherries

cochon de lait rôti navets de printemps, champignons erenghi, oignons de Trebons, tamarin
suckling pig, spring turnips, erenghi mushroom, tamarind sauce

fregola sarda asperges vertes, brocciu corse, tomates séchées
plat végétarien
tiny italian pasta prepared like a risotto with green asparagus, tomatoes and fresh corsican sheep cheese

fromages et desserts

assiette de trois fromages supp +2€
provenance Alleosse ou Terroir d'Avenir
3 sorts of cheese, ask for our selection of the week

brownie au chocolat caramel au bourbon, glace à la banane
chocolate brownie, bourbon caramel, banana ice cream

glace au café et caramel miel, noisettes, fleur de sel
coffee and caramel ice cream, honey bar, hazelnuts, pinch of salt

fraises, sirop d'oseille gateau aux amandes, glace au yaourt, meringue
strawberries, sorrel syrup, almond cake, yogurt ice cream, meringue

rhubarbe et pommes glace à la cardamome, feuilles de brick
stewed rhubarb and apples, cardamom ice cream, brick sheets

café affogato espresso accompagné d'une glace à la vanille

Notre viande bovine est d'origine française

Nos recettes peuvent contenir certains allergènes,
merci de nous faire part de vos contraintes alimentaires.