

# Menu carte blanche 55€

« *La table est l'entremetteuse de l'amitié* »

Laissez-vous tenter par notre crédo et ce menu en quatre temps qui vous permettra de découvrir au fil du repas tout l'univers du Chef.

Accord mets et vins

*3 verres de vins de 12cl*

25€

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table les soirs  
et le Samedi midi.

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition.

Prix nets

# Les entrées

- Les tomates de chez Marthe 18€  
Burratina / consommé de tomates infusé à la verveine
- Le tourteau 22€  
Fenouil / aneth / citron vert
- Les légumes de chez Marthe 20€  
Pecorino / poivre de Sichuan / vinaigre de Xéres

# Les plats

- La daurade royale 27€  
Coco de Paimpol / citron / coriandre / pickles  
d'oignons rouges / sauce vierge
- Le turbot 33€  
Pomme de terre / safran / moules / pourpier
- Le veau 29€  
Aubergine / figue / jus infusé à la feuille de figuier
- Le tartare de bœuf 27€  
Avocat / gingembre / coriandre / pomme de terre

# Les desserts

- Le citron 10€

Notre vision de la tarte au citron meringuée

- La tarte chaude chocolat 10€

Chocolat Guanaja / sorbet fromage blanc

*Il est conseillé de commander ce dessert en début de repas.*

- La figue 10€

Miel / amande

*N'hésitez pas à vous rapprocher de notre personnel de salle  
pour accompagner vos desserts d'un digestif*

# Les boissons chaudes

Les cafés : *Nous collaborons avec les cafés Reck, ici, un café BAHIA du Brésil*

Expresso	2.5€
Allongé	3€
Double expresso	4€
Capuccino et Latte	4.5€

Les thés : *Nous collaborons avec le thé des Muses*

Night Shadow <i>thé vert nature, JAPON</i>	5.5€
Chung Hao <i>thé vert au Jasmin bio, CHINE</i>	5.5€
Le Rayon Vert <i>thé vert aromatisé aux fruits exotiques, CHINE</i>	4.5€
Mahadelram <i>thé noir nature, INDE</i>	7€
Thé du Pousse Pousse <i>thé noir demi fumé, CHINE</i>	4.5€
L'Herbe Rouge <i>rooibos à la rhubarbe et fruits rouges, AFRIQUE DU SUD</i>	4.5€