

AU DEJEUNER

La suggestion du jour 30€

Entrée / Plat / Dessert 65€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 48€

A PARTAGER

Moules d'Espagne gratinées à la Galicienne. 25€

Rillettes de sardine Belle-Iloise. 13€

OU

Pâté *Marguerite*. 22€

pain grillé
concombre *Jaesuk*

VEGETAL

Bouillon *Zezette* : gnocchi d'épinard, mousserons, mange-tout. 27€

Velouté de fruits et légumes au Campari, burrata Rose. 24€

Salade de tomates et haricots verts, glace moutarde. 22€

FROMAGE

Trois fromages fermiers – condiment du jour. 19€

Mesclun. 8€

POUR COMMENCER

Chair de crabe, crêtes marines et navet daïkon.

Mayonnaise au vinaigre de cidre. 34€

Terrine de raie et oreille de cochon – condiment *Misfits*. 28€

Carpaccio de dorade royale – râpée de poivrades. 33€

Anneaux d'encornets aux olives noires de Nyons, courgettes au parmesan. 31€

Moules *Kerlous*. 32€

POISSON | CRUSTACE

Lieu jaune de ligne croustillant, algues sauvages du Croisic.

Rattes de l'Ile-de-Ré. 40€

Rouget de roche rôti à plat / beurre d'anchois.

Chou pointu, chou-fleur. 43€

Coques et couteaux au thym citron, crème d'aubergine/dés de morue/strozzapreti. 38€

Fricassée de homard bleu à la verveine – côtes de blette, pepe bucato, abricots. 57€

TERRE

Terrine de veau *Pitchi* – cocos de Paimpol, poivrons verts, shiitaké. 48€

NB : Les chèques ne sont pas acceptés.

Tout peut être servi à la cuisson de votre choix.

DESSERTS

Pavlova.	17€
Cake au citron, eau d'agrumes, sorbet Blanc.	16€
Framboises au basilic, sorbet ; tuile muscovado.	19€
Paley-Guimet – compote de rhubarbe/groseille/grenade.	17€
Entremet chocolat Caraïbes / pistaches de Sicile – caramel salé . glaces pistache et chocolat.	21€
Le dessert du jour de Cléa...	18€