



Menu

Cabillaud fraise, oignon rouge et basilic.

Saumon mariné aux deux citrons, mayonnaise

Mentholée.

Thon mariné à l'asiatique, sauce yuzu.

Bœuf, haché de câpres/échalotes et jaune d'œuf,

Sauce cocktail.

Agneau, tomate confite, oignon nouveau, jaune d'œuf.

Entrée

Salade de saison : mâche nantaise et roquette, pickle d'oignon rouge parmesan, fruit de saison et croutons

(Magret fumé en supplément 1. 5€).

Œufs mimosa de la mer et saumon fumé.

Poulet en ballotine farce champignon et sauce

Moutarde, mousseline carotte

Eclair de langoustines épicées, crème de guacamole et gel de citron jaune.

St jacques et trio de légumes, pomme granny et pickles d'oignon rouge, paprika fumé.

Lilian balluet theta service

Crée du moment, purée carotte, pickles fenouils,

Huile d'estragon et beurre blanc.

Cabillaud en croute d'herbe, mousseline de choux-

Fleurs au cumin, tuile dentelle betterave.

Saumon wellington, carpaccio de betterave, gel

Citron et sauce oseille.

Plat

Poulet au vinaigre revisité, écrasé de pomme de terre, carotte glacée et légume croquant.

Volaille aux épices en basse température, écrasé de pomme de terre, carotte glacée et légume

Croquant.

Filet mignon de porc, lasagne de charlotte crème de brocoli sauce moutarde.

Médailon de veau, purée de pois et polenta

Toastée, sauce espagnole.

Filet de bœuf, purée de pois et polenta toastée,

Sauce espagnole.

Lilian balluet | theta service

Carpaccio de betterave et radis et pickles de choux

Rouge, crème de chèvre, quenelle de houmous et

Gel citron.

Oignon de roscoff en deux textures, crème de comté, mille-feuille de betterave et chapelure de noisette torréfiée.

Dessert

Tarte figue fraîche et noisette.

Fraisier.

Tarte framboise, crémeux pistache et mousse

Vanille.

Eclair tiramisu.

Tarte chocolat/agrume.

St honoré.