

RESTAURATION

	À PARTAGER			LES ENTRÉES	
	Nos sardines à l'huile de la conserverie COURTIN	7 €		Fin velouté de petits pois au chèvre frais et crackers de betterave	12 €
	Planche de charcuterie : 'Jamon de Trevélez', rosette et chorizo Ibérique	17 €		Burrata crémeuse marinée à l'huile de menthe et pain noir toasté	13 €
	Planche mixte : charcuterie et fromages du moment	18 €		Feuilleté d'asperges vertes et lardons au beurre de curry noir et fine roquette assaisonnée	15 €
	La galette saucisse comme chez moi	12 €		Tartare de thon aux senteurs d'Asie à l'huile de sésame torréfiée, cebette et yuzu ponzu	15 €
	Terrine de campagne grand-mère de chez Jean-Pierre Rigaud, quelques pickles	13 €			
	LES PLATS			LES DESSERTS	
	Poulpe grillé, riz japonais vinaigré au gingembre	26 €		Assiette de fromages affinés	8 €
	Filet de dorade cuit sur la peau, yaourt Greek et mousseline de carottes confites au gingembre	23 €		Riz au lait onctueux, caramel au beurre salé	8 €
	Suprême de volaille rôti au citron confit et courgettes sautées au raz el hanout	27 €		La boîte au chocolat-miso	8 €
	Andouille de Guémené grillée au cidre et champignons en cocotte	21 €		Kouign-amann de la maison LARNICOL	8 €
	'Pacherri' au jus de ratatouille et aubergines grillées	17 €		Carpaccio d'ananas, sirop léger au quatre épices	8 €

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.