



Cuisine bistronomique

NOS MENUS

P'tite faim

Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert
30€

Classique

Entrée + Plat + Dessert
37€

La Totale

Entrée + Plat + Fromage +
Dessert
44€

La Degust'

Entrée + 2 plats + fromage
+ dessert
62€

Menu P'tit Jo: 12,50€ (- de 12 ans)

La Terre

Viande du jour

OU

La Mer

Poisson du jour

Accompagnement

Légumes printaniers

Dessert

Siphon au lait sucré, riz
soufflé

NOS ENTRÉES

NOUVELLE ÈRE

Morue cuite au lait, pommes de terre en salade, ail noir

JOHN (végétarien)

Asperges en 2 façons, café, feuille a feuille de pâte filo

DÉCOMPOSÉ

Pain pita maison, effiloché de volaille au curry, ricotta

NOS PLATS

ACIDULÉ

Ballotine de merlu au sumac , rhubarbe cuite en basse température, sauce aigre douce

EXHAUSTEUR (+4€)

Thon juste saisi, chou rave, radis, crème anisée

ÇA TARTE (végétarien)

Brioche perdue, salade de légumes printaniers tiedis, vinaigrette au miel épicée

BREIZH' ADDICT

Joue de porc confite, compotée de pommes au thym, artichauts presque barigoules

NOS FROMAGES

LE VÉRITABLE FRANÇAIS

Duo de fromages et confiture du moment

LE TRAVAILLÉ

Glace chèvre, toast aux herbes, oignon nouveau

NOS DESSERTS

VIRGIN MO'

Gâteau au citron vert, réduction de menthe, citron brûlé

EN RIZIÈRE

Riz en 3 façons (arancini, soufflé et tuile, siphon au lait sucré

MIMOSA

Blanc d'œuf, crème de jaune d'œuf vanillé, sucré, crumble au sarrasin

