

## Menu à 39€ (entrée, plat, dessert)

### Entrées, 13€

- Le carpaccio de filet de bœuf grillé et burrata (+3€)
- Tacos croustillant tourteau et avocat
- Foie gras de canard au naturel, chutney de figues (+8€)
- Œuf mollet en meurette et croûtons briochés
- Pressé de volaille et foie gras, salade de haricots verts
- Petits beignets de calamars et houmous mentholé

### Plats, 21€

- Parmentier de bœuf cuisiné au foie gras
- Cabillaud rôti à la tomate, conchiglioni farcis chèvre et poivrons
- Échine de cochon Ibérique, cocos de Païmpol cuisinés à la tomate
- La pêche du jour
- Suprême de volaille jaune et girolles

### Desserts, 9€

- Fromages affinés
- Baba au Rhum
- Coque chocolat noir et pistache
- Le tiramisu aux framboises de Mr Mercier
- Compotée de rhubarbe et fraises meringuées, glace « coquelicot »

### Menu enfant, 12€

Sirop, suprême de volaille-mousseline de pomme de terre, glace smarties)

Réservation au 0238865020 Restaurant fermé le dimanche et lundi.  
Pas de réservation par Mail.