

# LA CARTE

Par ANTHONY LE FUR

Disponible uniquement au dîner

Tout d'abord \_\_\_\_\_

- Filet de truite fumée, jus de betterave, fraîcheur de tomate, Pickles d'oignons 12 €
- Asperges blanches condimentées, mayonnaise wasabi, huile d'estragon. 14 €
- Lieu jaune en carpaccio, céleri branche et Granny Smith, parfum yuzu. 15 €
- Paleron de veau cuit 36 heures, consommé de bœuf et bonite, Marmelade de lentins de chêne, tartare d'algues. 16 €

Ensuite \_\_\_\_\_

- Mignon de cochon, parfum soja, carotte et moutarde à l'ancienne, aigre doux. 23 €
- Queue de lotte bretonne, chorizo et terre d'olives, Oignons nouveaux de la maison Bocel. 25 €
- Ris de veau rôti, jus tranché sésame, pommes de terre Anna, confit de datte 34 €
- Homard breton confit au beurre, artichaut en texture, émulsion de bisque 39 €

Enfin \_\_\_\_\_

- Sélection de fromages affinés de la maison Balé. 12 €
- Mousse légère à l'estragon, cœur coulant framboise, Viennois à la vanille du Mexique. 12 €
- Chocolat Guanaja de la maison Valrhona en texture. 14 €
- Café ou Thé Gourmand. 14 €
- La rhubarbe en texture, mousse légère à l'amande, Financier à la vanille du Mexique. 15 €

*Les glaces et sorbets sont fabriqués par Dominique Douard, Maître Artisan Glacier.*

*Le pain est réalisé tous les jours par la boulangerie « Mon pain » à Chantepie.*

« Inspired by her », inspirés par elles, plats bien-être