

# Carte Été 2025

## LES ENTRÉES

<b>TOMATES CERISE</b> Douxment confites entières, eau de tomate concentrée, glace basilic	58€
<b>BROCHET DU LAC</b> Tendre quenelle et crème de homard, riz soufflé	68€
<b>CAVIAR PERSICUS</b> Moelleux de pomme de terre Agria, cresson et crème fumée	115€

## LES POISSONS

<b>RASCASSE MATURÉE</b> Cuite au barbecue, compotée d'abricots au romarin, jus d'une ratatouille	69€
<b>HOMARD BLEU</b> En carapace, cuit dans un beurre de café, cocos de Paimpol et coques, jus de la presse au vin jaune	110€

Les plats de la carte peuvent contenir un ou plusieurs des 14 allergènes. La liste précise est disponible sur demande.  
Nos viandes sont d'origine française.

Le restaurant n'accepte pas les paiements par chèque - Prix nets en euros toutes taxes comprises - Service compris

## LES VIANDES

SUPRÊME DE PIGEON Farçi sous la peau, pointes d'haricots verts et figues	86€
CANETTE AU SANG « À LA PRESSE » Servie pour deux personnes, betteraves cuites dans leur jus et gel aux airelles	88€/pers
NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS	32€

## LES DESSERTS

FIGUE DE SOLLIÈS Délicate crème au miel de sarrasin, sorbet à la feuille de figuier, jus de figue à la verveine	32€
CAFÉ ET CHOCOLAT D'INDONÉSIE 65% Biscuit brownie, crème glacée à la cardamome, sauce amère aux épices	32€
PÊCHE Crème à la lavande, kadaïf croustillant, jus réduit au thé blanc	32€

Les plats de la carte peuvent contenir un ou plusieurs des 14 allergènes. La liste précise est disponible sur demande.  
Nos viandes sont d'origine française.

Le restaurant n'accepte pas les paiements par chèque - Prix nets en euros toutes taxes comprises - Service compris