



Carte



Merci De Nous Indiquer Vos Allergies Lors De La Prise De Commande

Pour Bien Commencer

- **Saint-Jacques | Tomate | Olive** 15.90 €
Royale De Saint-Jacques | Gaspacho De Tomates Rôties Légèrement Pimenté | Condiment Échalote-Olive Noire-Tomate Séchée
- **Asperge | Focaccia | Ail Noir | Guacamole** 14.90 €
Velouté D'asperges | Focaccia A L'ail Noir Et Sésame | Guacamole Aux Epices
- **Tataki De Saumon | Gingembre | Vanille** 16.90 €
Tataki De Saumon Mariné | Coulis Gingembre - Vanille
- **Foie Gras | Vanille | Poire** 17.90 €
Crème Brûlée Au Foie Gras A La Vanille | Condiment Poire-Coing | Sorbet Poire | Toast De Pain

Côté Tocké

- **Cabillaud | Sauce Vierge** 24.90 €
Cabillaud | Sauce Vierge A L'ail Des Ours | Accompagnement Du Moment
- **Effiloché D'Agneau | Fruits Secs** 23.90 €
Agneau | Jus De Viande Aux Fruits Secs | Accompagnement Du Moment

Côté Brasserie

- **Burger Cheddar | Chèvre | Chorizo (Disponible Avec Steak Végétarien)** 19.90 €
Steak De Bœuf Français | Sauce Tocké | Chèvre | Chorizo | Cheddar | Pickles | Iceberg
- **Tartare De Bœuf Façon Thai** 19.90 €
Viande De Bœuf Français Coupée Au Couteau | Sauce Thai | Poivron Cuit | Ananas | Coriandre Fraiche
- **Salade Composée | Ravioles De Royans | Œuf | Parmesan** 17.90 €
Mélange De Salades | Ravioles De Royans Sautées | Œuf Poché | Crumble Parmesan | Condiment Echalote-Olive Noire-Tomate Séchée

Le Frometon

- **Demi St Marcellin Affiné | Pain Toasté** 6.00 €
- **Faisselle (Nature, Crème Ou Coulis De Fruits)** 5.00 €

Pour Les Becs Sucrés

- **Fondant Au Chocolat Noir « Valrhona » | Fruits Rouges | Basilic** 7.90 €
Chocolat Noir Valrhona | Fleur De Sel | Coulis Fruits Rouges-Basilic | Chantilly | Glace
- **Panna Cotta | Noix De Coco | Madeleine** 7.90 €
Panna Cotta Coco | Madeleine Coco | Coulis Chocolat-Gingembre | Feuillantine Praliné
- **Mangue | Chocolat** 9.00 €
Mangue Confite Vanille – Citron – Coriandre | Crème Pâtissière Au Chocolat | Tuile Grué Cacao
- **Pomme | Palet Breton | Vanille | Caramel** 9.00 €
Quartiers De Pommes Golden Rôties | Palets Breton | Glace Vanille | Mousse Mascarpone | Caramel De Pomme

Prix exprimés en TTC – Service compris

Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts - fait maison

Certains allergènes sont utilisés pour l'élaboration & la décoration de nos plats.

Menu

Merci De Nous Indiquer Vos Allergies Lors De La Prise De Commande

Entrée + Plat + Fromages Ou Dessert 39.00 € Hors Supplément

Entrée + Plat + Fromages + Dessert 43.00 € Hors Supplément

Entrée

Asperge | Focaccia | Ail Noir | Guacamole

Ou

Tataki De Saumon | Gingembre | Vanille

Ou

Saint-Jacques | Tomate | Olive

Ou

Foie Gras | Vanille | Poire + 3€

Plat

Cabillaud | Sauce Vierge

Ou

Effiloché D'Agneau | Fruits Secs

Fromage Et/Ou Dessert

Fromage Au Choix

Et/Ou

Dessert Au Choix

Menu Enfant

Plat + Fromages Ou Dessert 14.00 €

Verre De Sirop Ou Diabolo Ou Soda

Plat Au Choix Dans La Carte (Portion Enfant)

Glace Smarties Ou Faisselle Ou Mini Fondant Au Chocolat

Prix exprimés en TTC – Service compris

Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts - fait maison

Certains allergènes sont utilisés pour l'élaboration & la décoration de nos plats.