



Tous nos plats sont faits maison (en dehors des glaces), élaborés le plus possible à partir de produits frais, de saison et locaux.
All our dishes are homemade (apart from ice cream), made as much as possible from fresh, seasonal and local products.

Formule du midi / Lunchtime formula

Parmi une sélection de plats (F) - Among a selection of dishes (F)

Entrée + Plat	ou	Plat + Dessert	Entrée + Plat + Dessert
Starter + Main course	or	Main course + Dessert	Starter + Main course + Dessert
29,00 €			35,00 €



Entrées / Starters

Plats / Main courses

Fromages / Cheeses

Assiette d'huîtres de Kermor
(par 6, par 9 ou par 12)

Plate of oysters from Kermor
(by 6, by 9 or by 12)

12,00 - 17,00 - 22,00

Pavé de merlu, caviar d'aubergine au zeste
de citron noir d'Iran et crème de sésame

Hake steak and eggplant caviar with black lemon
zests from Iran served with a sesame cream

23,00

Trilogie de fromages de la Fromagerie
des Halles, salade et toasts

Trilogy of cheeses from the « Fromagerie des
Halles », served with salad and toasts

13,50

Salade de tomates anciennes, syphon de
burrata, huile de basilic, pignons de pin

Heirloom tomato salad and syphon burrata
served with basil oil and pine nuts

14,00

Filet de bar, risotto crémeux à la bisque
d'étrille et légumes croquants

Bar fillet accompanied by a creamy risotto with
crab bisque and crunchy vegetables

30,00

Desserts

Tartare de bar, vinaigrette au fruit de
la passion, ananas et citron caviar

Bar tartar served with a passion fruit
vinaigrette, pineapple and finger lime

18,00

Risotto crémeux au Parmesan, à
l'artichaut rôti, et aux éclats de noisettes,
agrémenté de citron noir d'Iran

Creamy Parmesan risotto, roasted artichokes,
hazelnuts and black lemon zests from Iran

25,00

Délice de nectarine façon Pavlova et
son crémeux à la vanille

Pavlova-style nectarine treat with a vanilla
creamy

10,00

Œuf parfait à la crème de Parmesan, au
chorizo ibérique et aux pois du moment

"Perfect egg" with Parmesan cream, Iberian
chorizo and peas of the moment

12,00

Filet de veau en croûte de chorizo
ibérique et sa piperade

Veal fillet in Iberian chorizo crust and its
piperade

32,00

Abricot confit au romarin et son sablé
breton accompagnés d'un crémeux à la
vanille

Candied apricot with rosemary and its
Breton shortbread accompanied by a vanilla
creamy

10,00

Tartare de veau aux huîtres,
vinaigrette au ponzu et cébette

Veal tartar with oysters served with a ponzu
vinaigrette, salad onions

18,00

Poitrine de cochon, jardinière de légumes
et jus corsé

Pork breast with mixed vegetables and gravy

23,00

Entremet façon fraisier accompagné
d'un tartare de fraise au poivre de
Timut

Strawberry-cream-cake-style entremet with
Timut pepper strawberries

12,00

Menu enfant

Pièce de viande ou Filet de poisson
et leur accompagnement

+

Boule de glace
(vanille, fraise ou chocolat)

18,00

Children menu

Cut of meat or Fish fillet
and their side dish

+

Ice cream
(vanilla, strawberry or chocolate)