

NOTRE CARTE DU DÉJEUNER

DU MARDI AU VENDREDI Formule entrée, plat et dessert 28,00€

SAMEDI ET JOURS FÉRIÉS Formule entrée, plat et dessert 50,00€

ENTRÉES

Prix TTC

Carpaccio de maigre, concombre, framboise fraîche et en gel, pickles de piment, shiso pourpre	8€
Pressé d'aubergine laqué au miso, pickles de courgette, cacahuètes, émincé de fenouil cru	7€
Volaille fermière, sucrine, sauce César, vierge « anchois, câpres, citron », croûtons	8€

PLATS

Haricots Coco de Paimpol, tomates confites et crues, crème de noix de cajou, basilic	17€
Brochette de thon rouge, melon et courgette grillés, condiment courgette et menthe	18€
Présa Ibérique, haricots-verts, chutney de poivron Piquillos, coulis de mûres et jus	18€
Demi-homard bleu, jute grillé, haricots-verts, chutney de poivron, vinaigrette bisque et romarin <i>(ne peut pas être pris dans la formule)</i>	44€

FROMAGES

Une sélection de trois fromages et condiments, fromagerie des Carmélites	10€
--	-----

DESSERTS

Pêche pochée, sorbet verveine, chantilly au poivre verveine, meringues croustillantes	9€
Chou pâtissier, ganache montée au basilic, compotée de fraises, praliné pistache, sorbet basilic	10€
Assiette de glace et sorbets maison, coulis de fruit, tuile cigarette	8€

NOTRE MENU SURPRISE DU CHEFFE

Menu en 4 séquences, <i>(pour l'ensemble de la table)</i>	54€
Menu en 5 séquences, <i>(pour l'ensemble de la table)</i>	66€
Laissez-vous porter par ce menu dégustation, qui vous fera découvrir notre univers.	
Accord de 4 demi-verres de vin (6cl le demi-verre)	22€
Une sélection de jolis flacons pour accompagner au mieux votre menu.	

*Prix indiqués service compris et TTC

*Viande d'origine Française et UE

OUR LUNCH MENU

TUESDAY TO FRIDAY Starter, Main Course & Dessert €28.00

SATURDAYS & PUBLIC HOLIDAYS Starter, Main Course & Dessert €50.00

STARTERS

Price incl. VAT

Sea Bass Carpaccio, cucumber, fresh and gelled raspberries, chilli pickles, shiso	€8
Miso-glazed pressed aubergine, courgette pickles, peanuts, shaved raw fennel	€7
Free-Range chicken, baby gem lettuce, Caesar dressing, anchovy, caper salsa, croutons	€8

MAIN COURSES

Paimpol Coco beans, sun-dried and fresh tomatoes, cashew cream, basil	€17
Red tuna skewer, grilled melon and courgette, courgette & mint condiment	€18
Iberian pork Presa, green beans, Piquillo chutney, blackberry sauce and roasting jus	€18
Half grilled lobster, green beans, Piquillo chutney, lobster bisque & rosemary vinaigrette	€44

Not available as part of the set lunch.

CHEESE

Selection of three artisan cheeses, selected by Fromagerie des Carmélites	€10
---	-----

DESSERTS

Poached peach, verbena sorbet, verbena pepper whipped cream, crispy meringue	€9
Choux pastry basil whipped ganache, strawberry compote, pistachio praline, basil sorbet	€10
Selection of homemade ice creams & sorbets, fruit coulis, crisp wafer	€8

CHEF'S SURPRISE MENU

4-course menu, (for the entire table)	€54
5-course menu, (for the entire table)	€66

Let our Chef guide you through a surprise tasting menu showcasing our culinary universe.

Wine pairing – four half glasses (6 cl each)	€22
--	-----

A carefully selected range of wines chosen to complement each course.

*Prices include service and VAT
*Meat of French and EU origin