

Cuisine gourmande, légère & aromatique

### LES ASSIETTES DE DEGUSTATIONS

Sommités de choux fleur et Romanesco en pickles,  
crème acidulée et pesto coriandre  
10€

Soupe de potimarron, citronnelle et masala  
11€

Omelette blanche frittata, brocoli,  
ricotta, livèche  
12€

Gnocchi, crème de châtaigne mousseuse  
12€

Tartare de bœuf aux algues  
14€

Toast au saumon mariné et fromage blanc  
14€

Saumon mi cuit à l'aneth, céleri et beurre vodka  
14€

Poularde, risotto de topinambour, et artichauts  
15€

Saint-Jacques rôties, carottes, fenouil, noisettes  
18€

### LES BELLES PIÈCES À PARTAGER

Bar en croûte feuilletée  
(pour 2 personnes)  
68€

Carré de cochon  
(pour 2 personnes)  
58€

Poitrine de veau  
(pour 2 personnes)  
64€

Quasi de veau rôti  
(pour 2 personnes)  
64€

*Servis avec nos poissons* : Salade de quinoa et betterave à l'ail doux

*Servis avec nos viandes* : Rutabaga déclinée en tourte et purée

#### MARCHÉ DU JOUR

24€

Amusette salée

\*

Cabillaud, fenouil  
et choux fleur

Ou

Epaule d'agneau,  
Coco de Paimpol

\*

Café madeleine

#### MARCHE D'ODETTE

30€

Amusette salée

\*

Cabillaud, fenouil  
et choux fleur

Ou

Epaule d'agneau,  
Coco de Paimpol

\*

Ananas rôti aux épices,  
sorbet yuzu

\*

Café

### FROMAGES & DESSERTS

Fromages de saison de chez Martine Dubois 11€

\*

Ananas rôti aux épices, sorbet yuzu 11€

Poire façon Suzette . 11€

Le truc au chocolat "Jivara", praliné noisette 12€

