



CÔTÉ JARDIN

DELIGHT LUNCH

Par Samuel BLANC

Pour commencer

- Saumon Ecossais
Mariné à la Badiane / Savora / Pousses de Moutardes /
Cresson de Fontaine 18 €
- Escalopes de Foie Gras
Poêlées à la farine de « Gaudes » / Topinambours /
Lentins de Chêne / Gingembre / Citron Vert 21 €
- Légumes Blancs d'Hiver
En chaud froid / Coriandre / Amandes / Sel fumé de Norvège 16 €

Poissons et viandes

- Saint-Jacques de la Baie d'Erquy
Poêlées au Poivre de Sansho / Polenta crémeuse /
Citron Confit / Coulis de Crustacés 26 €
- Joue de Veau Fermier
Cuite à basse température / Légumes oubliés /
Bière ambrée « la Culminante » 28 €
- Quinoa Bio
Façon Risotto / Patates douces / Safran / Ail Noir / Le Sarté 21 €

Petites douceurs

- Oranges & Pain d'Épices
En crème brûlée / Agrumes marinés /
Maquée « Valèt de Waimés » 9 €
- Ananas
En Carpaccio & Mariné au Rhum / Vanille /
Lait de Soja / Noix de Pécan 11 €
- Praliné Noisette
En Parfait glacé / Biscuit Joconde / Granny Smith 10 €

**Carte LUNCH servie de 12h à 14 h.
Du mercredi au dimanche inclus.**