

Carte et Menus





A la carte

Entrées

Planche de charcuterie	14€
Planche de charcuterie à partager	22€
Filets de caille, déclinaison d'épinard & sablé parmesan	14€
Saint Jacques snackées, crémeux avocat, salade de choux rouge & cacahuètes	14€

Plats

Quasi de veau, crème d'ail noir & légumes de saison	24€
Filet de bœuf, blonde d'Aquitaine, jus corsé & légumes de saison	32€
Noisette d'agneau rôti, poivre fermenté & légumes de saison	26€
Bar de ligne, aillet rôti & légumes de saison	23€
Pavé de merlu, cassolette de frégola, coulis de cresson	19€

Desserts

Assiette de 5 fromages affinés	10€
Déclinaison autour du chocolat Valhrona	9€
Duo d'agrumes: mandarine rôtie, crémeux citron & sablé breton	9€



A la carte

Entrees

Charcuterie plate	14€
Charcuterie plate to share	22€
Quail fillet, declination of spinach, parmesan shortbread	14€
Scallops snacked, creamy avocado, red cabbage salad & peanuts	14€

Dishes

Almost veal , cream of black garlic & saisonnal vegetables	24€
Cut of beef, blonde from Aquitaine full-bodied juice & saisonnal vegetables	32€
Roasted lamb, fermented pepper & saisonnal vegetables	26€
Line sea bass, roasted aillet& saisonnal vegetables	23€
Hake steak, fréfolà casserole and watercress coulis	19€

Desserts

Plate of 5 mature cheeses	10€
Declination around the chocolate Valhrona	9€
Citrus duo: roasted tangerine, creamy lemon & Breton shortbread	9€



Menu " L'Atelier des saveurs"

40€

Présenté le soir et le week-end

Entrées

Filets de caille, déclinaison d'épinard & sablé parmesan

OU

Saint Jacques snackées, crémeux d'avocat,
salade de choux rouge & cacahuètes

Plats

Quasi de veau, crème d'ail noir & légumes de saison

OU

Bar de ligne, aillet rôti & légumes de saison

Desserts

Déclinaison autour du chocolat Valhrona

OU

Duo d'agrumes: mandarine rôtie, crémeux citron & sablé breton

OU

Assiette de 3 fromages affinés



Menu "L'Atelier des saveurs"

40€

Presented evening and weekends

Entrees

Quail fillet, declination of spanish, parmesan shortbread

OR

Scallops snacked, creamy avocado, red cabbage salad &
peanut

Dishes

Almost veal , cream of black garlic & saisonnal vegetables

OR

Line sea bass, roasted aillet & saisonnal vegetables

Desserts

Declination around the chocolate Valhrona

OR

Citrus duo: roasted tangerine, creamy lemon & Breton shortbread

OR

Plate of 3 mature cheeses



Menu "L'Atelier du jour"

28€

Présenté le midi du mardi au vendredi

Entrée

Salade de crozet aux herbes,

7€

Plat

Filet de canette, polenta

15€

Dessert

Cassolette façon Tatin

6€

Menu "Petit vigneron"

15€

Plat

Selon arrivage du chef

10€

Dessert

Selon arrivage du chef

5€



Menu "L'Atelier du jour"

28€

Presented at noon from Tuesday to Friday

Starter

Crozet salad, mushroom emulsion 7€

Dish

Bobbin fillet, polenta 15€

Dessert

Tatin-style cassolette 6€

Menu "Petit vigneron"

15€

Dish

According to the chef's arrival 10€

Dessert

According to the chef's arrival 5€