



Nos entrées/ Our starters

16€

-Foie gras mi-cuit maison sur un mille-feuille de pommes de terre cuites au bouillon de canard, crémeux de petits pois et éclats de noisettes torréfiées

Homemade semi-cooked foie gras on a mille-feuille of duck-broth-infused potatoes, with creamy peas and toasted hazelnut crumble

14€

-Crème d'asperges vertes à l'estragon, écume de jus de gambas et beignet de crustacé en crouste de panko et curry

Green asparagus cream with tarragon, prawn jus foam, and a crispy crustacean beignet in a panko-curry crust

13€

-Focaccia maison à l'origan, crémeux d'artichauts comme une barigoule, copeaux de jambon speak, salade de chou rouge et pomme comme une rémoulade

Homemade oregano focaccia, artichoke cream in barigoule style, shavings of speck ham, red cabbage and apple slaw remoulade

Nos menus enfants/Our kids meals (jusqu'à 14 ans/ up to 14 years old)

12€

-Steak-haché de boeuf avec purée de pommes de terre maison suivi d'une coupe glacée (2 boules)

Minced beef steak with homemade mashed potatoes followed by a two scoop ice cream.

-Filet de poisson du marché avec purée de pommes de terre maison suivi d'une coupe glacée (2 boules)

Fish fillet (from the market) with homemade mashed potatoes, followed by a sundae (2 scoops of ice cream).





N O S P L A T S / O U R M A I N C O U R S E S

32€

*-Filet de Boeuf à votre cuisson
Purée fourchette et sa sauce vin rouge
Purée d'échalotes confites
(demi-pension ou bon cadeau 10€ suppliment)*

Beef fillet cooked to your liking
Forked mashed potatoes with red wine sauce
Candied shallot purée
(half board or gift voucher 10€ suppliment)

23€

*-Pavé de cabillaud rôti au paprika fumé, beurre
à la citronnelle, duo de patate douce, l'une
crémeuse et l'autre poêlée à la cardamome*

Roasted cod fillet with smoked paprika, lemongrass-infused
lemon butter, duo of sweet potatoes — one creamy,
the other pan-seared with cardamom

25€

*-Fines tranches de magret de canard cuit en basse
température sur un risotto d'épeautre, écume
d'asperges blanches poudré aux olives noires*

Thin slices of low-temperature cooked duck
breast on a spelt risotto, white asparagus
foam dusted with black olives

Nos accompagnements/ Our side orders

5€

Salade/salad

8€

Purée fourchette/ Fork mashed potatoes

Nos fromages / Our cheese platter

10€

La sélection du Chef en trio/ 3 Chef's selection



N O S D E S S E R T S / O U R D E S S E R T S

9€

- Daquoise coco et sa gelée au fruit de la passion, crémeux banane flambée et chocolat blanc, crumble au citron vert

Coconut dacquoise with passion fruit jelly, flambéed banana and white chocolate cream, lime crumble

- Bavaroise chocolat noir poudrée au cacao, onctueux de framboises et ses éclats, mousse de lait caramélisé, tuile spéculoos

Dark chocolate bavarois dusted with cocoa, raspberry cream with shards, caramelized milk mousse, speculoos tuile

- Un sablé Breton à la fleur de sel, compotée de rhubarbe et sorbet fraise, sirop Hibiscus et fromage frais au romarin

Breton shortbread with fleur de sel, rhubarb compote and strawberry sorbet, hibiscus syrup and rosemary-infused cream cheese

Nos coupes glacées/ Our ice creams

8€

- Dolce Vita (glace vanille, sorbet fraise, chantilly, amandes grillées)

Dolce Vita (vanilla ice cream, strawberry sorbet, whipped cream, roasted almonds)

- Dame Blanche (glaces vanille et chocolat, chantilly et sauce chocolat)

White Lady (Vanilla and chocolate ice cream, whipped cream and chocolate sauce)

- Douceur d'été (sorbets framboise, citron, pêche de vigne et grains de spéculoos)

Summer sweetness (raspberry, lemon and vine peach sorbets with speculoos crumbs)

- La mienne! (3 boules et une garniture)

Mine! (3 scoops and a topping)



N O S D E S S E R T S / O U R D E S S E R T S

Nos cocktails glacés / Our frozen cocktails

//	Colonne - sorbet citron, 2cl vodka <i>Colonne - lemon sorbet, 2cl vodka</i>	9,50€
//	Délice de pêche - sorbet pêche de vigne, glace vanille, 2cl vodka Absolut pêche <i>Peach delight - vine peach sorbet, vanilla ice cream, 2cl Absolut vodka peach</i>	9,50€
//	Rose rouge - sorbet fraise et framboise, 2cl St-Germain, rallongé au Crémant Brut Rosé <i>Red Rose - strawberry & raspberry sorbet, 2 cl St-Germain liqueur, topped with Crémant Brut Rosé</i>	10,00€
//	Café gourmand - glaces vanille et chocolat, espresso, 2cl liqueur de cacao et chantilly <i>Gourmet coffee - chocolate & vanilla ice cream, espresso, 2cl cocoa liqueur & whipped cream</i>	9,50€

Nos boissons chaudes / Our hot beverages

//	Espresso	2,50€
//	Thé / tea - tisane / infusion	4,50€
//	Capuccino - Latte	4,50€
//	Chocolat chaud / hot chocolate	5,50€
//	Irish Coffee - glace vanille, espresso, 4cl whisky et chantilly <i>Irish Coffee - vanilla ice cream, espresso, 4cl whisky & whipped cream</i>	10,50€

l'abus de l'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération