

Carte

- Huîtres grillées, bouillon émulsionné au safran d'Evran 12€
- Moules de bouchots au bouillon rafraîchi de tomates et herbes 11€
- Dorade rose et cerises en ceviche d'herbes, gingembre et piment confits 12€
- Confit de raie aux langoustines du Guilvinec, vinaigrette marinière 16€
- Bar de ligne mariné, sardine à cru, vinaigrette crustacé, salicorne 14€

- Fish and Chips 14€
- Lotte confite, salicorne, beurre blanc ciboule ishikura 24€
- Sardines au wakame et citron rôti, ratatouille rafraîchie au basilic 14€
- Ris de veau snacké, poutargue de thon rouge, courgette rôtie/livèche 25€
- Lieu Jaune de ligne grillé, tomates mi confites, moules de bouchots, sauce sobrassada 22€
- Encornets grillés et palourdes sauce persillade, pommes de terre et échalotes nouvelles 22€

- Gruyère d'Alpage du Jura et Fromages de la ferme des 4 Vents 9€

- Mousse soufflée au chocolat, praliné glacé sarrasin 7€
- Fraises rôties, fine meringue citron vert, crème montée 6€
- Cerises, chantilly coco, mélisse 6€
- Arlette aux framboises, jus acidulé, menthe marocaine 7€