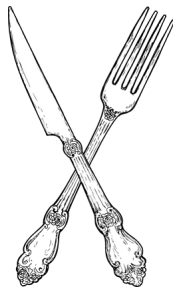


Manifesto



C'est avec passion et conviction que nous avons sélectionné des producteurs respectueux d'une agriculture raisonnée pour vos assiettes. Notre volonté étant de vous proposer des produits de qualité, frais et de saison.



MENU DU MARCHÉ

Servi uniquement du lundi au vendredi midi, hors jours fériés
À choisir parmi les suggestions du jour

• 29€ •

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

• 33€ •

Entrée + Plat + Dessert



MENU DU GONE

Moins de 12 ans • Selon les inspirations du Chef

• 15€ •

Plat + Dessert

J
A
N
V
I
E
R

Entrées

CARTE N°1

FOIE GRAS POËLÉ • 24€

Crème de maïs, cacahuètes grillées, bouillon de volaille au gingembre

POMME DE RIS DE VEAU GLACÉE AU JUS • 18€

Gnocchis aux noisettes, pruneaux

ŒUF PARFAIT • 26€

Espuma de pommes de terre fumées, truffe fraîche mélanosporum

GRAVELAX DE TRUITE DE MER • 23€

crème de raifort pesto de roquette et œufs de truite

Plats

FILET DE CANETTE • 30€

Pois chiches en texture, chermoula, raisins secs et coriandre

QUASI DE VEAU FRANÇAIS - Cuit à 58 degrés • 32€

Pulpe de panais à la poire, jus à l'Amaretto et pistaches

NOIX DE SAINT JACQUES - De la Baie de Saint-Brieuc • 34€

Céleri caramélisé, pomme verte, jus de volaille rôtie relevé aux anchois

DOS DE CABILLAUD • 28€

Courge butternut, salade de moules à l'estragon



RISOTTO PETIT ÉPEAUTRE - Aux champignons • 26€

Chlorophylle, émulsion à l'ail doux

Fromages Mère Richard

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS • 11€

Confiture de fruits de saison

Desserts Maison

POIRE CARAMÉLIA • 10€

Crumble amandes

FINGER CHOCOLAT JIVARA • 12€

Caramel, beurre salé et cacahuètes

INTENSÉMENT VANILLE • 12€

Crèmeux et gel passion, biscuit sablé

DÔME YUZU CITRON • 12€

Sablé croustillant

J
A
N
V
I
E
R

CARTE N°1

Entrées

FOIE GRAS POËLÉ

Crème de maïs, cacahuètes grillées, bouillon de volaille au gingembre

POMME DE RIS DE VEAU GLACÉE AU JUS

Gnocchis aux noisettes, pruneaux

ŒUF PARFAIT

Espuma de pommes de terre fumées, truffe fraîche mélanosporum

GRAVELAX DE TRUITE DE MER

crème de raifort pesto de roquette et œufs de truite

Plats

FILET DE CANETTE

Pois chiches en texture, chermoula, raisins secs et coriandre

QUASI DE VEAU FRANÇAIS - Cuit à 58 degrés

Pulpe de panais à la poire, jus à l'Amaretto et pistaches

NOIX DE SAINT JACQUES - De la Baie de Saint-Brieuc

Céleri caramélisé, pomme verte, jus de volaille rôtie relevé aux anchois

DOS DE CABILLAUD

Courge butternut, salade de moules à l'estragon



RISOTTO PETIT ÉPEAUTRE - Aux champignons

Chlorophylle, émulsion à l'ail doux

Fromages Mère Richard

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS

Confiture de fruits de saison

Desserts Maison

POIRE CARAMÉLIA

Crumble amandes

FINGER CHOCOLAT JIVARA

Caramel, beurre salé et cacahuètes

INTENSÉMENT VANILLE

Crèmeux et gel passion, biscuit sablé

DÔME YUZU CITRON

Sablé croustillant

J
A
N
V
I
E
R

Entrées

CARTE N°1

POMME DE RIS DE VEAU GLACÉE AU JUS

Gnocchis aux noisettes, pruneaux

GRAVELAX DE TRUITE DE MER

crème de raifort pesto de roquette et œufs de truite

Plats

QUASI DE VEAU FRANÇAIS - Cuit à 58 degrés

Panais, jus à l'amaretto et pistaches

DOS DE CABILLAUD

Courge butternut, salade de moules à l'estragon



RISOTTO PETIT ÉPEAUTRE - Aux champignons

Chlorophylle, émulsion à l'ail doux

Fromages Mère Richard

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS

Confiture de fruits de saison

Desserts Maison

POIRE CARAMÉLIA

Crumble amandes

FINGER CHOCOLAT JIVARA

Caramel, beurre salé et cacahuètes