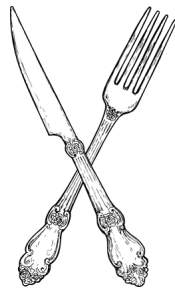


Manifesto



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

M

Entrées

CARTE N°3

FOIE GRAS POÊLÉ • 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

LANGOUSTINE CROUSTILLANTE • 25€

Jus de carapace au corail d'oursin

A

Plats

FILET DE CANETTE • 30€

Pois chiches en texture, chermoula, raisins secs et coriandre

FILET MIGNON DE COCHON LABEL ROUGE FERMIER • 32€

Velouté de cresson de fontaine, pomme fondante, le pied en cromesquis, ail noir

NOIX DE SAINT JACQUES - De la Baie de Saint-Brieuc • 35€

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

LIEU JAUNE À ÉCAILLES D'AMANDES GRILLÉES • 28€

Choux fleur rôti, huile de poivre Sancho



RISOTTO PETIT ÉPEAUTRE - Aux champignons • 26€

Chlorophylle, émulsion à l'ail doux

R

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

S