

L A C A R T E

Vegetal

Gougères comté - zaatar maison	8
Betterave confite & fumée - raifort - ketchup de betterave - câpres - oseille	9
Oeuf parfait siphon de topinambour au foin - shiitaké - sarrasin soufflé & croustillant	11
Houmous de cacahuète - chou-fleur grillé - Sriracha maison - pois chiche croustillant - coriandre	12
Féta Kalios croustillante - aïoli de dattes - salade d'herbes au Xipister - olive Kalamata	14

Mer

Huitres fines n°3 du Bassin - kiwi - citron Cédrot	9
Tarama maison - poireau grillé - citron main de Buddha - aneth - pain Batbout Zataar	12
Saint Jacques de Normandie - mousseline de panais - salsa Macha - émulsion de barbe au miso	16
Filet de Dorade - blette - émulsion au pain brûlé - moules de Camargue - agastache	21
Sole entière grillée - riz pilaf - cébette	36

Terre

Pâté en croute de la cheffe - pickles de champignons de saison	9
Effiloché de canard - céleri - bouillon de champignons - vieux Parmesan - jus de veau - cebette	18
Gravelax de filet de boeuf d'Aveyron - huile fumée - kumquat - pousse de petit pois	19
Ris d'agneau grillés - crème de potimarron à la noisette - châtaigne - oignons confits - jus au vin rouge - cresson	22
Faux filet Aubrac 500g - pommes Paillason - ketchup de cèpes - aillet grillé - jus de veau	58

Dessert

Déclinaison de fromages - fromagerie Deruelle <i>Accord vin et fromages +7€</i>	12
Sablé de Plougastel - crème frangipane-pécan - agrumes - crémeux citron - glace pécan	9
Crémeux chocolat Origine - salsifis confits et glacés - dacquoise sarrasin - praliné kasha - tuile de cacao	10
Brioche Frida - caramel au miso - glace fromage blanc	11
Glaces pistache & amande - biscuit Joconde - meringue flambée à l'Amaretto - cheveux d'ange à la fleur d'oranger	18

M E N U

Laissez-vous guider en toute confiance pour une parenthèse culinaire, concoctée par notre cheffe Stéphanie Clément et toute son équipe, autour de produits frais et de saison. Ouvrez votre esprit, redécouvrez les aliments de votre quotidien et laissez-vous surprendre...

Bon appétit.

5 5 €

Féta Kalios

croustillante - aïoli de dattes - salade d'herbes au Xipister
olive Kalamata

Houmous de cacahuète

chou-fleur grillé - Sriracha maison
pois chiche croustillant - coriandre

Saint Jacques de Normandie

mousseline de panais - salsa Macha - émulsion de barbe au miso

Tarama maison

poireau grillé - citron main de Buddha
pain Batbout - Zataar

Faux filet

Jus de veau - ketchup de cèpes

Butternut

Shiitake - sarrasin

Sablé de Plougastel

crème frangipane-pécan - agrumes
crème citron - glace pécan

Crèmeux chocolat Origine

dacquoise sarrasin - tuile de cacao
salsifis confits & glacés

M E T S & V I N S

Notre Chef sommelier vous propose d'accompagner votre menu avec un accord mets et vins.

BALADE DANS LES VIGNES

29€ par personne

En 4 temps

L A C A R T E

Vegetal

Gougères with comté and homemade zaatar	8
Beetroot - confit & smoked - horseradish - beetroot ketchup - capers - sorrel	9
Oeuf parfait - Jerusalem artichoke infused with hay - shiitake - crispy buckwheat	11
Peanut hummus - grilled cauliflower - house made Sriracha - crispy chickpea - coriander	12
Feta Kalios - Breaded - date aioli - Xipister herb salad - Kalamata olive	14

Sea

Oysters n°3 from the Bassin - kiwi - Cedrat citrus	9
House made Tarama - grilled leeks - Buddha's hand lemon - dill - Batbout bread - Zataar	12
Normandie scallops - parsnip mousseline - Salsa Macha - miso emulsion	16
Grey sea bream - chard risotto - breadcrumb emulsion - Carmargue mussels - rocket - agastache	21
Whole grilled sole - pilaf rice - spring onions	36

Meat

Chef's pâté en croute - seasonal mushrooms pickles	9
Pulled Duck - celery - mushroom broth - aged Parmesan - veal jus - spring onion	18
Gravelax of Aveyron beef fillet - smoked oil - kumquat - green bean shoots	19
Grilled lamb sweetbreads - hazelnut pumpkin cream - chestnuts - confit onions - red wine jus - watercress	22
Aubrac Beef Faux-filet 600g - hashbrown fries - porcini mushroom ketchup - grilled garlic - veal jus	54

Dessert

A combination of cheeses - Deruelle <i>Wine and cheese pairing +7€</i>	12
Plougastel Crumble - frangipane-pecan cream - citrus - lemon cream - pecan ice cream	9
Dacquoise buckwheat - chocolat Origin cream - kasha praline - crispy cacao tuile - salsify ice cream & confit	10
Frida brioche - miso caramel - cream cheese ice cream	11
Almond & pistachio ice cream - meringue flambée with Amaretto - biscuit Joconde orange blossom cheveux d'ange	18

O u r M e n u

Allow our chef Stéphanie Clement to guide you to discover a culinary experience that her team and her self have created. Based on seasonal products.

Open your mind, rediscover the flavors of your daily life and let yourself be surprised.

Bon appétit.

5 5 €

Feta Kalios

breaded - date aioli - Xipister herb salad

Kalamata olive

Peanut hummus

grilled cauliflower - house made Sriracha,
crispy chickpea - coriander

Normandie scallops

parsnip mousseline - Salsa Macha - miso emulsion

House made tarama

grilled leeks - Buddha's hand lemon

Batbout bread - Zataar

Aubrac Beef Faux-filet

Veal jus - porcini mushroom ketchup

Butternut

Shiitake - buckwheat

Plougastel crumble

frangipane-pecan cream - citrus - lemon cream,
pecan ice cream

Dacquoise buckwheat,

chocolat Origin cream - crispy cacao tuile

salsify ice cream & confit

W I N E P A I R I N G

Our head sommelier invites you to enhance your blind tasting with a wine pairing.

WALK IN THE VINES

29€ per person

4 sequences