

# L A C A R T E

## Vegetal

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

## Mer

<b>Huitres fines n°3 du Bassin</b> - kiwi - citron Cédrot	9
<b>Tarama maison</b> - poireau grillé - citron main de Buddha - aneth - pain Batbout Zataar	12
<b>Encornets frits</b> - gremolata - Toum d'encre de seiche	14
<b>Ceviche de saint jacques</b> - leche del tigre - chips de maïs - poudre de corail	16
<b>Sole entière grillée</b> - riz pilaf - cébette	36

## Terre

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

## Dessert

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

# L A C A R T E

## Vegetal

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

## Sea

<b>Oysters n°3 from the Bassin</b> - kiwi - Cedrat citrus	9
<b>House made Tarama</b> - grilled leeks - Buddha's hand lemon - dill - Batbout bread - Zataar	12
<b>Fried squid</b> - gremolata - squid ink Toum	14
<b>Scallops ceviche</b> - leche del tigre - corn chips - coral powder	16
<b>Whole grilled sole</b> - pilaf rice - spring onions	36

## Meat

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

## Dessert

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