



PAR BRUNO DOUCET



À PARTAGER

TARAMA MAISON - 26
Pain au maïs grillé

CROQUE-MONSIEUR PARISIEN - 28
Vieux Comté et jambon de Paris,
sucrine grillée relevée au vinaigre de Calamansi

ENTRÉES

HARICOTS VERTS - 29
Haricots verts et beurres cuits minute, vinaigrette noisette
et truffes noires, cœur de laitue, oignons grelots
au vinaigre de Banyuls

NOTRE CÉSAR
Salade Iceberg, sauce anchois et parmesan,
tendre volaille, câpres et condiment olive noire
- Entrée - 32
- Plat - 44

BAR DE NOS CÔTES - 36
Bar mariné au citron et huile d'olive,
beurre noisette et œufs de saumon

LANGOUSTINE - 38
Tartare de langoustine, crème acidulée,
gelée de tomate et verveine

PÂTÉ EN CROÛTE - 34
Canard de Challans, volaille jaune des Landes,
foie gras de canard du Sud-Ouest et pistaches

FOIE GRAS DE CANARD ET ANGUIILLE FUMÉE - 45
Terrine de foie gras de canard et anguille fumée en pressé,
condiment pomme verte



POISSONS

RAIE - 69
Belle aile de raie pochée, pommes de terre confites aux aromates,
beurre blanc au caviar « Maison Revka » 10g

MAIGRE - 58
Pavé de maigre rôti, cuisine d'haricots Coco de Paimpol,
jus de coquillages au curry

HOMARD BLEU - 92
Risotto de homard bleu, bisque de homard,
piment d'Espelette



VIANDES

RIS DE VEAU - 78
Noix de ris de veau rôtie au beurre demi-sel,
girolles au vin jaune, jus de viande,
oignons cébettes et purée de pommes de terre

PIGEON - 92
Pigeon entièrement préparé, farci au foie gras et cuit entier,
poireaux crayons rôtis au beurre frais,
jus de volaille et fleurs de tagète

VOLAILLE JAUNE DES LANDES - 54
Suprême de volaille rôti, cuisse en raviolle,
champignons, sauce Albufera et herbes fraîches

FILET DE BŒUF DE NOS RÉGIONS - 200 g - 64
Filet de bœuf rôti au sautoir, tuile de pain croustillant,
foie gras, jus bordelaise et purée de pommes de terre

BELLES PIÈCES À PARTAGER

POISSON ENTIER DE NOS CÔTES - 1kg - 180
Poisson du jour grillé, beurre blanc, purée de pommes
de terre et salade de pousses d'épinards

SUGGESTION DE NOS BOUCHERS - 180
Pièce de viande rôtie au sautoir,
purée de pommes de terre et salade de pousses d'épinards

GARNITURES

PURÉE DE POMMES DE TERRE - 14
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS - 18
POIREAUX CRAYONS RÔTIS AU BEURRE - 16
CUISINE DE HARICOTS COCOS DE PAIMPOL - 16
SALADE DE POUSSES D'ÉPINARDS - 16

DESSERTS

GROSSE PROFITEROLE DU GRAND VÉFOUR - 20
Beau chou, craquelin, glace vanille, Chantilly
et noisettes caramélisées, sauce chocolat

MOUSSE AU CHOCOLAT GUANAJA TIÈDE, GLACE VANILLE - 22
Mousse au chocolat Guanaja, belle quenelle de glace vanille,
servie moelleuse chaude et glacée

BABA AU RHUM - 22
Fruits de saison et crème fouettée vanille,
noix de pécan caramélisées

TARTE AU CAFÉ, AMANDES CARAMELISEES - 22
Pâte sablée sucrée, biscuit au café,
crème gourmande au café et amandes caramélisées

SABLÉ BRETON, DÉCLINAISON D'AGRUMES - 20
Crèmeux au citron jaune, citron confit,
kumquat et sésame noir

PARIS-BREST - 20
Belle crème pralinée maison

GLACES & SORBETS (2 boules au choix) - 16
Vanille, chocolat, café, framboise, citron, fraise

