



Bienvenue au *Restaurant*,

Ancré dans une démarche plus vertueuse pour la planète, nous sommes à l'écoute de la *terre* et de ses *producteurs*. Les produits mis à l'honneur sont *locaux* et issus essentiellement d'une agriculture *biologique* ou d'une filière *durable*.

MENU SURPRISE ?

Carte blanche pour la cuisine, découvrez les plats au fil du service pour une expérience gourmande et riche en saveurs.

Notre métier est de vous accueillir dans les meilleures conditions, en cas de nécessité nous saurons prendre en compte vos allergies/intolérances.

Laissez vous guider par notre équipe. Passez un agréable moment.

La team, Avec amour

Composez à la carte ou en formule.

Uniquement aux déjeuners du Mercredi au Samedi.

Nos menus sont accompagnés de mises en bouche et mignardise.

ENTRÉE - PLAT ou PLAT - DESSERT	35
ENTRÉE - PLAT - DESSERT	39

- **ENTRÉES**

Langoustines du Guilvinec en deux façons / sorbet verveine	20
Oeuf 65°C / champignons des sous-bois / bouillon de poule / tartine	17

- **PLATS**

Médailon de bar de ligne / sauce safran de Lorraine / risotto de mon enfance	27
Filet de boeuf Lorrain bardé-fumé / pommes grenailles / Bordelaise	30

- **DESSERTS**

Chou praliné 2.0 / noisettes du Piémont	12
Tatin de pommes à ma façon / glace artisanale	12

En cas de nécessité, nous saurons prendre en compte vos allergies et/ou intolérances.

Prix nets en euros, service inclus.

