

Fruit Fleur Feuille Racine

A PARTAGER

Casse-croûte

12'00 – 22'00

Boudin noir aux pommes 8 €

Pâté en croûte 9 €

Planche de charcuteries 18 €

Cœur d'artichauts 9 €

Pétales de tomates séchées 12 €

Volcan de Pata Negra 18 €

Anchois légèrement fumés 9 €

Cocktail d'olives 6 €

Tarama au Yuzu & pain grillé 9 €

Tarama à la truffe & pain grillé 8 €

Caviar Oscietre français (30g) & œuf à la coque & mouillettes 160 €

Caviar Oscietre français (50g) & œuf à la coque & mouillettes 260 €

Les jours fruits
et fleurs,

le vin rigole.
Et nous avec.

Les jours
racines ou
feuilles,

il peut
éventuellement
grimacer un
tantinet alors
on a la solution.

Où est
passée la
carafe ?

Unique en France
VIANDES MATUREES

Yves-Marie Le Bourdonnec

Côte de Bœuf 60j 18 € les 100g

Faux-filet de bœuf 40 € les 150g



ENTREES

Ceviche de daurade royale / agrumes 16 €

Salade Caesar 14 €

Langoustine / Choux fleur pluriel 27 €

Foie gras / pain d'épices / ail noir 25 €

Filet de hareng « Matjes » / pomme à l'huile 17 €

Saumon fumé / blinis / crème citronnée 16 €



PLATS

Sole meunière / pommes vapeur (2 portions) 80 €

Côte de bœuf « Angus » * / frites (2 portions) 60 €

Poulet de Bresse rôti / frites / salade (2 portions) 40 min de cuisson 70 €

Bavette à l'échalote / frites 25 €

Médaille de homard / bouillon de crustacés / puntalettes 30 €

*Toutes nos viandes sont d'origine françaises exceptée * origine Ecosse*

FROMAGES DE LA REGION

Plateau de fromages affinés 10 €



GOURMANDISES

Crêpes Suzette 12 €

Crème brûlée vanille Madagascar / fruits rouge / citron vert 10 €

Tarte fine aux pommes / caramel beurre salé 10 €

Sablé Breton / citron vert / mousse d'agrumes / meringue 10 €

Crèmeux au praliné / cacao / noisettes torréfiées 10 €



MENU DU MIDI

2 services 24 €

3 services 28 €

Du lundi au vendredi

TABLE D'OLIVIER

Menu en 4 services en cuisine à côté du
Chef Olivier Perreaut

Sur réservation jusqu'à 12 personnes

50 €

MENU BOURGUIGNON

L'œuf parfait en Meurette

Poulet « Ludovic Maret » façon Gaston Gérard

Plateau de fromages (+ 10€)

Poire Pochée / épices, soupe de cassis / pinot noir

3 services 39 €

MENU LOUVETEAU

Sirop + Plat + Dessert

12 €

BRUNCH

Tous les dimanches midi

39 €

