

## PARTAGES

*sharings*

<b>Stracciatella à l'italienne</b> Italian Stracciatella	13
<b>Focaccia aux olives, tapenade et pistou verde</b> Focaccia with olives, tapenade and pistou verde	9
<b>Foie gras de canard, confiture de raisin, brioche dorée</b> Duck foie gras, grape jam, golden brioche	19
<b>Tsatsiki et chips de sarrazin</b> Tsatsiki and buckwheat chips	9
<b>Tarama blanc aux oeufs de cabillaud</b> White tarama with cod roe	12
<b>Houmous de pois chiches, pistaches</b> Chickpea hummus with pistachios	9
<b>Huitres n°3 de l'île aux moines, perles de yuzu</b> Island of Moines oysters, yuzu pearls Par 3 / Per 3 : 7    Par 6 / Per 6 : 14    Par 9 / Per 9 : 21	
<b>Bol de bulots, mayonnaise</b> Bowl of periwinkles with mayonnaise	9

## ENTRÉES

*starters*

<b>Poêlée de coqueaux au saté &amp; basilic</b> Sautéed razor clams with satay & basil	14
<b>Duo d'oeufs pochés et panés, crème de Curé Nantais</b> Duo of poached and breaded eggs, Curé Nantais cream	9
<b>Velouté de châtaignes, balsamique et shiitakes</b> Chestnut, balsamic and shiitake cream soup	10
<b>Foie gras doré à la salamandre aux épices Sumac</b> Golden foie gras with salamander and Sumac spices	14
<b>Œufs mimosa Georges</b> Georges mimosa eggs	8
<b>Os à moelle à la truffe, brioche dorée</b> Marrow bone truffled, golden brioche	14
<b>Carpaccio de boeuf thaï, ananas et gingembre</b> Thai beef carpaccio with pineapple and ginger	9
<b>Saumon gravlax aux betteraves</b> Salmon gravlax with beet	14

## JARDIN

*garden*

<b>Tajine de légumes, dattes et abricots confits</b> Vegetable tagine with candied dates & apricots	20
<b>Risotto à la Fourme d'Ambert et poires rôties</b> Risotto with Fourme d'Ambert blue cheese and roasted pears	19
<b>Bowl au saumon, riz sushi, avocat, edamames, choux blanc, gingembre &amp; sauce soja truffée</b> Salmon bowl, sushi rice, avocado, edamame, white cabbage, ginger & truffle soy sauce	24

## TARTARES

*tartares*

<b>Tartare de boeuf à la truffe, frites maison</b> Truffled beef tartare, homemade French fries	34
<b>Tartare de boeuf aux 3 persils, frites maison</b> Beef tartare with 3 parsley, homemade French fries	21
<b>Tartare de boeuf aux fines herbes "aller-retour", frites maison</b> Quick-seared beef tartare with fresh herbs, homemade French fries	22

## VIANDES

*meats*

<b>Rognons de veau à l'orange, coriandre et fève de tonka, frites de pois chiches</b> Veal kidneys with orange, coriander and tonka bean, chickpea French fries	26
<b>Biryani de volaille aux noix de cajou, riz basmati</b> Chicken Biryani with cashew nuts, basmati rice	22
<b>Faux-filet émincé sauce poivre fumé, frites maison</b> Sliced sirloin with smoked pepper sauce, home fries	26
<b>Beef Burger, cheddar fermier, frites maison</b> Beef Burger, farmhouse cheddar, homemade French fries	19
<b>"Magret" d'agneau pour deux, tourte feuilletée d'Auvergne</b> "Lamb magret" for two, served with a potato & blue cheese pie	40/pers

## POISSONS

*fishes*

<b>Poulpe en carpaccio, sauce chimichurri et cœur de sucrose</b> Octopus carpaccio, chimichurri sauce and sucrose heart	20
<b>Belle gambas grillée, wok de légumes asiatiques</b> Beautiful grilled prawn, wok of Asian vegetables	26
<b>Tom yam de cabillaud, riz jasmin</b> Tom Yum cod and jasmine rice	26
<b>Bar aux coquillages, risotto crémeux</b> Seabass and shellfish marinière, creamy risotto	26
<b>Tataki de saumon, wok de légumes asiatique</b> Salmon tataki, asian vegetables wok	24
<b>Daurade royale rôtie au four pour deux, provençale de légumes</b> Oven-roasted sea bream for two, provençal vegetables	29/pers
<b>Saint-Jacques rôties, brocolis, oranges et crème aigrelette</b> Roasted scallops, broccolis, oranges & sour cream	27

## BABY

*baby*

Jusqu'à 12 ans

15

<b>Filet de poisson frais, pomme purée maison</b> Fresh fish fillet, homemade mashed potatoes	
<b>Mini burger, bœuf haché minute, frites maison</b> Mini burger, minced beef, homemade French fries	
<b>Blanc de poulet, pomme purée maison</b> Chicken breast, mashed potatoes	
<b>Boule de glace - mousse au chocolat - fromage blanc</b> Ice cream cone - chocolate mousse - fromage blanc	

Tous nos plats sont réalisés sur place et faits maison. Toutes nos viandes sont d'origine française, et le veau d'origine Irlandaise. Prix nets – services compris

All our dishes are homemade and prepared on site. All our meat comes from France, and the veal from Ireland. Net prices - services included

## DESSERTS

*desserts*

**Trou normand, sorbet poire Williams  
au Calvados VSOP** 9

Trou Normand, Williams pear sorbet with  
Calvados VSOP

**Poire pochée sorbet Poire Williams,  
crumble et chocolat chaud** 11

Poached pear & pear sorbet, crumble  
and chocolate

**Pavlova clémentines et chocolat** 12

Clementine and chocolate pavlova

**Ananas rôtis, espuma coco** 12

Roasted pineapple, coconut espuma

**Mousse au chocolat** 9

Chocolate mousse

**Paris-Brest, crème de pistaches** 12

Pistachios Paris-Brest

**Tiramisu pour 2** 20

Tiramisu *for two*

**Sablé breton au citron et meringue suisse** 10

Breton lemon shortbread with Swiss meringue

**Baba au rhum, fruits exotiques** 11

Rum baba, exotic fruits

**Plateau de fromages affinés (au choix)  
de Mlle Perrin** 14

Mature cheese platter (choice of cheeses)

## GLACES

*ice creams*

**Vanille, fraise, chocolat, caramel, citron** 4/7/9

Vanilla, strawberry, chocolate, caramel, lemon

## DIGESTIF

*digestive*



**ESPRESSO MARTINI** 10

Vodka bio, liqueur de café, sirop  
de vanille, espresso

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
À consommer avec modération. Tous nos plats sont réalisés sur place  
et faits maison. Prix nets – services compris