

## **LES ENTRÉES**

TATAKI DE THON ROUGE SAUVAGE 19  
Poivron rouge, salsa d'herbe

CEVICHE DE DORADE 16  
Concombre grillé et groseille

SALADE ROUGETTE 12  
Vinaigrette aux anchois, oignons frits

PANZANELLA D'AUBERGINES FUMÉES 15  
Herbes fraîches

GASPACHO DE MELON 13  
Melisse, feta

MOZZARELLA DI BUFFALA 16  
Tomates marinées

## **LES PLATS**

SAUCISSE DE LA FERME DES SEPT MONTS 22  
Purée de pommes de terre

NOIX D'ENTRECÔTE 47  
Pommes de terre nouvelles, sauce chimichurri

POULPE GRILLÉ 32  
Poivrons marinés, sauce XO

SAUMON GRAVELAX CORIANDRE 27  
Taboulé de quinoa à la rhubarbe

FILET DE BAR EN COCOTTE 34  
Légumes verts, pistou de menthe poivrée

RAVIOLIS DE GIOVANNI 21  
Beurre de sauge

SALADE DE COCO DE PAIMPOL 19  
Abricots, salsa d'herbe

## LES DESSERTS

CRÉMEUX COCO 12  
Groseilles éclatées, spéculoos

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR 12  
Crumble cacahuète

FRAISES 16  
Chantilly tonka

NAGE DE PÊCHE 13  
Mûre, verveine

TARTE AUX FRUITS DE SAISON 14  
Crème d'amande

FROMAGES 17  
de Laurent Dubois

GLACE POZZETTO (*la boule*) 4  
Pistache de Bronte / vanille / gianduja  
fraise-verveine

COUPE PERRUCHE 13  
Glace gianduja et vanille, crème fouettée,  
caramel, sauce chocolat et cookie cassé

