

LA CARTE

ENTRÉES

- Tacos de saumon, salsa de mangue et guacamole — 22 €
- Tartare de thon au sésame noir, houmous de carotte au cumin — 24 €
- Maki de courgette au chèvre frais, huile de persil et mousse de betterave — 20 €
- Queues de crevettes, crème de chicon et lard de la Ferme Simon — 22 €
- Saint-Jacques poêlées, chorizo et tapenade — 24 €
- Croquette de boudin noir de la Ferme Simon, mousseline de pomme — 20 €

PÂTES

- Tortellini à la chair à saucisse, jus de veau truffé — 24 €
- Risotto à la truffe — 26 €
- Rigatoni alla zozona — 24 €
- Classique carbonara — 22 €

PLATS

- Tartare de bœuf au couteau de la Ferme Simon, tapenade d'olive et poivron confit, frites — 28 €
- Entrecôte de la Ferme Simon, frites maison et salade — 38 € (+10 € en menu)
- Suggestion de la Ferme Simon du moment — 35 €
- Pêche du jour, épinards sautés, purée au beurre de ferme, espuma de jus de poisson — 30 €
- Cabillaud rôti, crème d'ail, poêlée printanière, grenailles au thym — 32 €

DESSERTS

- Mousse au chocolat au lait, Nutella — 12 €
- Trompe-l'œil noix de pécan — 12 € (+5 € en menu)
- Tiramisu au palet breton et fleur d'oranger — 12 €
- Notre brésilienne — 12 €
- Rhumantique coffee — 12 €

Dans le cadre du menu, si vous ne souhaitez pas de dessert, vous pouvez opter à la place pour une boisson chaude café, espresso, décaféiné, cappuccino ou thé.

MENU SENSATION 47€ (ENTRÉE - PLAT - DESSERT) AU CHOIX DANS LA CARTE