



# MENU 39€

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT**

## ENTRÉE

Raviole d'échine de porc confit, condiment de céleri  
et champignon, crème d'ail

Burrata, granny Smith et raisin noir, sommité de chou-fleur  
au curcuma

Foie gras au Cognac, marmelade de clémentine  
et poire crue

## PLAT

Suprême de volaille en ballottine, écrevisses et champignons,  
mousseline de panais, jus de crustacés

Tournedos de saumon à la flamme, légumes glacés,  
pesto de céleri

Ribs de bœuf, déclinaison de carottes,  
jus réduit au Porto

## DESSERT

Le poirie-Brest, nougatine noisette

Sphère au chocolat, crémeux au chocolat, crumble d'avoine

Assiette de fromages affinés



Garniture supplémentaire **+5€**

Frites, purée de pomme de terre ou poêlés de légumes,  
coquillettes, salade mélangée