



Manifesto

C'est avec passion et conviction que nous avons sélectionné des producteurs respectueux d'une agriculture raisonnée pour vos assiettes. Notre volonté étant de vous proposer des produits de qualité et de saison.

LE MENU DE LA SEMAINE

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 29€

Entrée + Plat + Dessert 33€

LE MENU DU CHEF

Entrée + Plat + Dessert 49€

LE MENU DU GONE - Moins de 12 ans

Plat + Dessert 15€



TAPAS, À PARTAGER... OU PAS !

GRAVELAX DE CABILLAUD FUMÉ	14€
Huile de citron confit et ciboulette	
ŒUFS MIMOSA VERT 	11€
Haddock fumé	
ASSIETTE DE MORTADELLE	13€
Tomates confites et câpres à queue	

SUGGESTION, À PARTAGER...

Pièce.s à partager, sélectionnée.s avec soin par le Chef Nicolas Moreau et ses équipes. Choix selon arrivage, saison et inspiration.

Viande et/ou poisson pour 2 personnes

Consultez nos équipes !

Tarifs TTC service compris.

Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.



LE MENU DU CHEF

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 49€

ENTRÉES

POIREAUX FONDANTS AUX AROMATES

Tartelette croustillante, espuma de pomme de terre à la réglisse

OU

PÂTÉ PANTIN DE CANARD À LA MARJOLAINE

Foie gras et bière brune, pickles de radis roses

PLATS

LONGE DE VEAU FRANÇAIS À BASSE TEMPÉRATURE

Sucrine rôtie, pomme persillée et jus à l'ail noir

OU

CANDELE FARCIS À L'ARTICHAUT

Gratiné au vieux parmesan, crème d'oseille à l'oignon doux et bouillon de légumes au café

OU

TRUITE ARC-EN-CIEL

Laquée au caramel de céleri, pomme de terre marinée à l'huile vierge et à la livèche

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT TIÈDE ORIADO DE CHEZ VALRHONA

Sorbet pomme verte et coriandre fraîche

OU

CHOUX PARIS BREST

Crème glacée à la pistache et au curry vert

OU

TARTE AUX AGRUMES MERINGUÉE

Crème glacée à la bergamote

OU

LA RHUBARBE

Pochée à l'hibiscus, ganache blanche et sorbet fraise

Tarifs TTC service compris.

Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.