

## Entrées

Marbré Foie Gras truffé, pain brioché	35 €
Salade de Homard, agrumes et balade potagère	55 €
Gravlax Omble Chevalier au zeste de citron, pimprenelle et oxalis	35 €
Velouté moderne, jaune d'œuf fermier confit, légumes oubliés	28 €
Entrée du moment	32 €

« Nous favorisons les produits de saison,  
fruits et légumes »



## Plats

Lotte bretonne beurre safrané, lentilles caviar, brunoise de légumes de saison	46 €
Poulette fermière, jus truffé, raviole de cèpe et châtaigne	43 €
Noix d'entrecôte Black Angus sélection Metzger, sauce Albufera, compression de pomme de terre, blanc de poireaux.	65 €
Belle portion d'épaule de porcelet confite 16 H, jus de cochon corsé, échalotte, betterave citronnée, purée de panais au tonka	48 €
Plat du moment	54 €

**La pêche de Yann**



**Origine des viandes**

France  
Ecosse  
Angleterre  
Irlande  
Portugal  
Pays-Bas

## Desserts d'Alice

Pavlova	18 €
Le romantique	24 €
Miel des Alpes glacé	22 €
Banane, Tellichery, Chocolat	22 €
Le verger	24 €
Dessert du moment	18 €



## **Kids Club - Plat / Dessert 20 €**

### **Plats**

Nuggets frites et mesclun, sauce tartare

Petit steak sélection Metzger, jus de veau au thym

Dos de cabillaud

Accompagnements : riz, pomme purée, poêlée de légumes, frites, mesclun vinaigrette grand-mère, pâtes nature

### **Desserts**

Ile Flottante

Glace artisanale (2 boules)

Moelleux chocolat



LA TABLE

Les prix indiqués sont TTC - service inclus - la liste des allergènes est à votre disposition

## Starters

Foie gras with truffles brioche	35 €
Lobster salad, citrus et fresh vegetables	55 €
Gravlax omble chevalier au zeste de citron, pimprenelle et oxalis	35 €
Winter vegetables and ego yolk stup	28 €
Starter of the moment	32 €

« We favour seasonal produce,  
fruit and vegetables. »



## Main Dishes

Breton monk fish butter with saffron lentilles and seasonal vegetables 46 €

Farm chicken, with a truffled chicken stock, raviolis with chestnut and cepe mushrooms 43 €

Angus entrecôte from Metzger, albufera sauce, reduced potatoes and leeks 65 €

Roast shoulder of suckling pig cooked 16h, lemoned beetroot and parsnip puree infused with tonka 48 €

Dish of the moment 54 €

**Yann's fishing**



**Meat origin**

France  
Scotland  
England  
Ireland  
Portugal  
Netherlands

## Alice Desserts

Pavlova	22 €
Miel des Alpes Glacé	18 €
Banana, Tellichery, Chocolat	22 €
Le romantique	24 €
Le verger	24 €
Desert of the moment	18 €



## **Kids Club - Main Dish / Dessert 20 €**

### **Main Dish**

Nuggets, fries, mixed leaf salad and tartare sauce

Steak cuts from Metzger, veal jus with thyme

Paned cod

Sides : rice, mashed potatoes, panfried vegetables, French fries, mixed salad with grandma dessing, plain pasta

### **Desserts**

Ile Flottante

Icecream (2 scoops)

Chocolate fondant



All prices are VAT and service included - list of allergens on request