



La fleur
d'Eglantier

ENTRÉES

<i>Asperges en deux façons & mousse de mayonnaise au citron</i>	9€
<i>Demi rosace de carottes, glace chèvre miel & pointe de cumin, crumble gourmand</i>	9€
<i>Tartare de tomates, pêches & basilic, burratina panée, crème de balsamique</i>	9€

PLATS

<i>Plat de Mamie (viande longue cuisson)</i>	18€
<i>Tartare de thon sashimi, avocats, framboises fraîches & tuiles dentelles, citron Wasabi</i>	20€
<i>Tataki de boeuf mariné au gingembre, tagliatelles de courgettes, coulis de mangue, noisettes torréfiées & sel fumé</i>	24€
<i>Magret entier, sauce Pineau des Charentes, fruits rouges & poivre de Timut</i>	23€
<i>Mafaldine à la crème de parmesan truffée, copeaux de parmesan & truffes fraîches</i>	19€
<i>Tentacule de poulpe de Bretagne, mariné à l'asiatique & sauce vierge, mayonnaise citron & basilic</i>	25€

Uniquement le soir & le samedi midi

ACCOMPAGNEMENTS

*Frites maison ou mousseline de pommes
de terre ou salade ou légumes*

PLATS À PARTAGER

<i>Cromesquis de pommes de terre, épinards, ricotta & pesto rouge</i>	10€
<i>Frites à la crème de parmesan truffée, copeaux de parmesan & de truffes fraîches</i>	11€
<i>Toast briochés & tartare de boeuf, citron wasabi, mayonnaise à l'os à moelle</i>	14€

DESSERTS

<i>Fraîcheur acidulée, mousse & madeleine fraise des bois, sorbet citron basilic, rhubarbe vanillée & sa tuile craquante</i>	9€
<i>Siphon de mousse pralinée, pain d'épices à la fleur de sel, caramel, cacahuètes torréfiées, tuile nougatine cacahuètes</i>	9€
<i>Paulova agrumes, gelée citron Gin, mousse citron vert, crémeux citron menthe</i>	9€



*Le
Lupin*

Uniquement le soir & le samedi midi