

Le 205

ENTREES

11 €

Tartare de veau, crème légère acidulée, mimolette et gingembre
Veal tartare, light tangy cream, aged mimolette and candied ginger

Croque-monsieur au pain de campagne, béchamel au beaufort, jambon truffé, mesclun de salade
Croque-monsieur made with country bread, Beaufort cheese bechamel sauce, truffled ham, mixed salad greens

Salade de pommes de terre, mousse de hareng et pickles d'oignon rouge
Potato salad, herring mousse, pickled red onion



Poireaux fondants, vinaigrette au jus de viande, magret de canard séché
Tender leeks, meat juice vinaigrette, dried duck breast

L'œuf cuit à 64°, cuisiné en meurette, oignons confit et lardons
Egg cooked 64°C, served in a red wine sauce with caramelized onions and bacon bits



Plat végétarien ou option végétarienne

Origine des viandes : France . Origin of meats : France.

Prix net en euros, service et taxes compris. Net price in euros, service and taxes included.

Le 205

PLATS

23 €

L'épaule d'agneau confites, carottes et navets fondants aux épices, semoule condimentée
Confit lamb shoulder, melt-in-the-mouth carrots and turnips with spices, seasoned semolina

Quenelle de brochet croustillante, fenouil en textures, soupe de poisson
Crispy pike quenelle, fennel in textures, fish soup

Truite de Saint-Savin, chou-fleur en textures, pâte de citron
Local trout, cauliflower variations and lemon paste

Pluma de cochon, riz sauté, coulis de piquillos et jus de cochon au chorizo
Pork pluma, fried rice, piquillo pepper coulis and chorizo pork jus



Curry de cocos de Paimpol, légumes cuits et crus
Paimpol coconut beans curry, cooked and raw vegetables



Plat végétarien ou option végétarienne

Origine des viandes : France . Origin of meats : France.

Prix net en euros, service et taxes compris. Net price in euros, service and taxes included.



Le 205

DESSERTS

11 €

Assiette de fromages de nos régions
Cheese platter from our regions

Biscuit roulé parfumé à la noix, pommes caramélisées
Walnut-flavoured rolled sponge cake, caramelised apples

Le chocolat Satalia, dans l'idée d'un Snickers, cacahuètes et caramel
au beurre salé
Satalia chocolate, inspired by Snickers, with peanuts and salted butter
caramel

Cheesecake aux agrumes, spéculoos & pamplemousse
Citrus-scented cheesecake, speculoos base, grapefruit gel

Baba au génépi, chantilly au poivre de Sichuan
Génépi baba, Sichuan pepper whipped cream

Origine des viandes : France . Origin of meats : France.

Prix net en euros, service et taxes compris. Net price in euros, service and taxes included.