

À LA CARTE

ENTRÉES

- Oeuf bio 63.45 / chou-fleur / mousse de gorgonzola 12€
Huitres bretonnes de pleine mer / noisette / Ponzu Yuzu / huile de cébette
Les 3 15€ / les 6 28€
Céleri rémoulade / gel pomme verte et Timut / magret fumé / amande 11€
Coco curry de moules de Bouchot / chou-fleur / granny smith 14€
Velouté de cèpes / mousse de persil / croûtons 15€

PLATS

- Suprême de volaille / chanterelle jaune & pleurote / noisette / mizuna moutardée 25€
Merlu rôti / fenouil braisé / pignon de pin / beurre au curry rouge 22€
Paleron de bœuf / pommes de terre / carotte / lard 24€
Cabillaud rôti / chou chinois / kumquat confit / gel Kalamansi 26€
Filet de canette / haricot vert / châtaigne / poudre de lard fumé 29€

DESSERTS

- Sélection de fromages de la Maison COW 15€
Crème brûlée vanille 9€
Riz au lait / confiture de lait / riz soufflé 9€
Croustillant / choco-noisette / crème vanillée 12€
Tarte coing tonka kiwi 11€



MENU

STARTERS

-
- Organic egg 63.45** / cauliflower / Gorgonzola cheese mousse 12€
- Oyster from Brittany** / hazelnut / Ponzu Yuzu / spring onion oil
- 3 oysters 15€** / **6 oysters 28€**
- Celery rémoulade** / green apple & Timut jelly / smoked duck / almond 11€
- Bouchot mussels with coco curry** / cauliflower / Granny Smith apple 14€
- Ceps velouté** / parsley mousse / croutons 15€

MAINS

-
- Chicken supreme** / chanterelle & pleurote mushrooms
- / hazelnut / mustard mizuna 25€
- Roasted hake fish** / braised fennel / pine nut / red curry butter 22€
- Beef chuck** / potato / carrot / lard 24€
- Roasted cod fish** / Chinese cabbage / candied Kumquat& / Kalamansi jelly 26€
- Duck fillet** / green bean / chestnut / smoked bacon powder 29€

DESSERTS

-
- Selection of cheeses from COW** 15€
- Crème brûlée** / vanilla 9€
- Rice pudding** / milk jam / crispy rice 9€
- Croustillant** / chocolate / hazelnut / vanilla cream 12€
- Quince tonka kiwi tart** 11€

