

# 【 CARTE #9 / SEPTEMBRE 2026 】

## 【 À L'APÉRO 】

Fromage de tête, sauce tartare. 8€

## 【 ENTRÉES 】

La Tomate 7€

De notre région, chèvre frais, croustillant noisettes et pesto.

Les Haricots 8€

Des jardins de nos maraîchers, tomates confites et noisettes croquantes.

Vitello tonnato 11€

Fines tranches de veau, câpres à queue et tomates confites.

## 【 PLATS 】

Les Légumes 20€

Aubergines des jardins de Cruseilles au miso,  
Coulis de poivrons rouges rôtis, sarrasin et salade d'herbes.

Le Cochon 21€

Pressé de cochon confit, jus réduit au gingembre,  
Cocos de Paimpol AOP et oignons rings.

Le Poulpe 23€

Grillé, crème de courgettes,  
Légumes de Cruseilles et riz safrané.

## 【 DESSERTS 】

Douceur des îles 7€

Île flottante, crème anglaise vanille bourbon, amandes éfilées.

Liégeois Chocolat 8€

Ganache chocolat 73% du Salvador de Poco à Poco,  
Chantilly fève de tonka et tuile gruée de cacao.

Figue-Noisette 9€

Figue cuite et crue, ganache montée à la noisette,  
Tuile aux agrumes.