

FLOCON

Entrées

Brochettes de céleri marinées à l'aneth, crème de chou-fleur et praliné noisette
- 13

Hareng fumé, betteraves et pomélo - 14

Mousse de foie de volaille et condiments - 15

Plats

Pressé de pomme de terre, crème d'ossau Iraty et légumes de saisons en plusieurs
cuissons - 22

Lieu Noir Breton, courges en deux façons, jus de crabe vert et garniture
grenobloise - 25

Margret de canard fermier des Landes servie rosé, mais à la sauge, granola, figue
et jus réduit aux champignons - 28

Pièces entières (minimum 1kg, uniquement le soir)

Côte de bœuf normande - 10/100g

Tomahawk de bœuf normand - 9/100g

Pré-desserts

Sorbet aux herbes et anizo français - 7

Fromage: Saint-Nectaire, sucrine et condiment figue - 9

Crème de Brillat Savarin - 9

Desserts

Churros aux herbes du jardin et prune - 10

Riz au lait au safran - 12

Vacherin au kaki - 12