

Nous avons voulu cette carte incarnée, sensible et identitaire. Qu'elle soit porteuse de nos engagements et laisse une large place au végétal. Nos plats se composent de produits de saison et locaux. Ils sont le fruit d'agriculture raisonnée, de pêche durable et d'élevage respectueux de l'animal.

J'espère que vous prendrez autant de plaisir à déguster nos plats que nous en avons eu à les imaginer.

Josselin, Saïdou, Abdraman et Algasimou en cuisine.

Ibrahima et Tarek en salle.

Alexis pour les assister.

# FLOCON

## Entrées :

Merlu fumé, fromage frais, fenouil et clémentines - 13

Fines tranches de céleris marinées à l'aneth, crème de chou-fleur, amlou de pignon de pin - 14

Mousse de foie de volaille, garnitures - 15

## Plats :

Polenta crémeuse, champignons sautés, carottes glacées, noisettes et émulsion parmesan - 22

Lieu noir breton, courges, garniture grenobloise et jus de moules - 25

Noix de veau fermière du Perche servie rosée, chou pak choi, cacahuètes, pommes darphins et jus de viande - 26

# FLOCON\*

## Pré-desserts :

Granité aux herbes des Limons de Toulottes, gin français - 7

Fromage: Brillat Savarin, condiment muscat de Hambourg - 9

Crème de Brillat Savarin - 10

## Desserts :

Riz au lait aux épices et poires - 12

Vacherin au kaki - 12

Pommes confites, crème montée au gingembre, biscuit amande, agrumes - 12

Signalez-nous vos allergies et intolérances alimentaires

Prix TTC et service compris