

FLOCON

Entrées :

Fines tranches de courgettes, eau de concombre et céleri branche, huile de ciboulette et beurre à la verveine - 12

Tarte tatin d'oignon, thym, anchoïade - 13

Tartare de veau, estragon et Beaufort - 14

Plats :

Pommes de terre confites, poivrons rôtis au thym, coulis d'épinards, tomates green, gremolata et pistache - 19

Merlu breton, beurre blanc, fenouil braisé à la verveine et sarrasin - 24

Épaule d'agneau fermier fumée puis rôtie, ravioles d'aubergine et citron brûlé, champignons, épinards, jus réduit au foin - 27

Pré-desserts :

Glace de pain et gin - 6

Fromage: Brillat-Savarin et abricot confit - 8

Desserts :

Vacherin à la pastèque - 11

Riz au lait végétal, reines claudes confites à la sauge - 12

Nage d'herbes, fruits rouge, fleurs de chez Sylvie, glace cannelle et piment - 13

Signalez-nous vos allergies et intolérances alimentaires

Prix TTC et service compris