






Les Entrées

- Sashimi de Maigre Breton, caviar français, radis et pickles de fenouil  18.00€
Breton meagre sashimi, French caviar, radishes, and fennel pickles
- Demi-homard, risotto au Parmesan et crème de piquillos  18.00€
Half lobster, Parmesan risotto, and piquillo pepper cream.

Le végétal

- Tagliatelles de courgettes au pesto, roquette croustons dorés aux herbes folles 16.00€
Zucchini tagliatelle with pesto, rocket leaves, and golden wild-herb croutons.  
- Risotto aubergines et tomates rôties sauce vierge au fenouil  24.00€
Eggplant risotto, roasted tomatoes, and fennel-infused sauce vierge.

Les Belle Salades estivales

- Grande salade estivale aux sashimis de poissons, poulpe, gambas grillées et légumes croquants  24.00 €
Summer salad with fish sashimi, grilled prawns, and crisp seasonal vegetables
- Salade de homard sauce Kalamansi, citron vert, gingembre et fruits passion 28.00 €
Lobster salad with kalamansi sauce, lime, ginger, and passion fruit. 
- Roquette, foie gras et gravlax de bœuf, légumes d'été du marché 26.00 €
Arugula, foie gras and beef gravlax, summer market vegetables 

Les Poissons

Saint Pierre de Loctudy à la pistache, petits artichauts et émulsion basilic

Pêches françaises

Pistachio-crusted Loctudy John Dory, baby artichokes, and basil emulsion.

28.00€

Espadon grillé sauce vierge, risotto aux légumes du soleil 

Pêches européennes

Grilled swordfish, sauce vierge, and sun-ripened vegetable risotto.

28.00 €

Demi-langouste de Loctudy (selon arrivage)

Half spiny lobster from Loctudy (subject to availability)

45.00 €

Les Viandes

Filet de bœuf grillé, tian de tomates confites

Grilled beef fillet with a tian of confit tomatoes. Bœuf d'origine bretonne, Montbéliard

34.00 €

Ris de veau de cœur braisé « Façon Louboutin », crème de morilles,

Veau d'origine Française

Braised heart sweetbreads, "Louboutin Style," with morel cream. 

34.00€

Canette d'Ernest Soulard grillé aux pêches et légumes estivaux

Origine Française 85 (les deux sèvres)

Grilled Ernest Soulard duckling, peaches, and seasonal summer vegetables

28.00€

Côte de bœuf de la Ferme de la Prêle (1 kg, pour deux)

Bœuf d'origine Brissac Loire Aubance 49 France

Prime rib from Ferme de la Prêle (1 kg, for two people) 

58.00€

Les Fromages

10.00 €

Sélection de fromage 

Selection of fine cheeses

Ou

Chèvre frais, fruits jaunes de l'été, roquette

Fresh goat cheese with summer yellow fruits and arugula.

Desserts

10.00 €

Coupe glacée fraise basilic, pointe citron

(possible sans gluten)

Strawberry, Basil and Lemon Frozen Delight

Angers- Aix, dessert autour du Cointreau de l'abricot et du Calisson


A Journey from Angers to Aix Dessert featuring Cointreau, apricot calisson and citrus fruits

Sablé cacao, crème Namelaka, praliné grué et sorbet cacao


Chocolate Shortbread, Namelaka Cream, Cocoa Nib Praline & Cocoa Sorbet



 Sans gluten

 Plats végétariens sur demande

 Chers clients, certains de nos plats peuvent contenir des allergènes (gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusques).

Pour toute allergie ou intolérance alimentaire, merci de nous en informer afin que nous puissions vous conseiller au mieux.

 **Vegetarian options available on request**

 **Some dishes may contain allergens (gluten, shellfish, eggs, fish, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulfites, lupin, molluscs).**  **Please inform us of any allergy or dietary intolerance.**

Chers clients, certains de nos plats peuvent contenir des allergènes (gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusques).

Pour toute allergie ou intolérance alimentaire, merci de nous en informer afin que nous puissions vous conseiller au mieux.

Prix Net, Service compris