

# Menu Déjeuner

**LAISSEZ-VOUS PORTER PAR L'INSPIRATION  
DE NOTRE CHEF JULIEN DAYRE**

**DU MARDI AU VENDREDI MIDI**

Entrée + Plat + Dessert

**44€**



## Entrées

**FOIE GRAS DU SUD-OUEST 16 €**

Poire épicée au thé vert acidulé

*Foie gras from South-West France, spicy pear with tangy green tea*

**L'OEUF POCHÉ 12 €**

Mousseline de potiron, poêlée de champignons des bois, émulsion noisettes  
*Poached egg: Pumpkin mousseline, pan-fried mushrooms & hazelnut emulsion*

**1/2 HOMARD BLEU 32 €**

Coco de Paimpol, vinaigrette tiède de crustacés & citronnelle  
*1/2 Lobster: Paimpol white beans, warm shellfish dressing & lemon grass*

## Desserts



**SOUFFLÉ PASSION 10 €**

& sorbet oranges sanguines

*Passion fruit soufflé: & blood orange sorbet*

**ULTRA CRÉMEUX JIVARA 12 €**

& glace au "Grand Marnier"

*Rich Jivara cream: & "Grand Marnier" ice-cream*

**DESSERT DU MOMENT 8 €**

Selon l'inspiration du Chef *Dessert of the moment:*  
*Depending on the Chef's inspiration*

**SÉLECTION DE FROMAGES 15 €**

de nos producteurs

*Selection of cheeses*

# Plats

---

## **POISSON DU MARCHÉ 32 €**

Selon arrivage / *Fresh fish from the market depending on arrivals*



## **RIS DE VEAU BRAISÉS 35 €**

Sur coquille de noix, condiment aux noix, moutarde "violette" & estragon  
*Braised veal sweetbreads: On a walnut shell, walnut condiment, "violet" mustard & tarragon*

## **LE PIGEON RÔTI 40 €**

Aux baies de genièvre torréfiée, cuisse confite, tombée d'épinard  
*Roast pigeon: With roasted juniper berries, confit duck thigh, wilted spinach*



## **ENTRECÔTE DE BŒUF 300g 29 €**

*Beef rib steak*

## **CÔTE DE BŒUF SALERS pour 2 personnes 80 €**

*Salers Prime beef rib for 2*

## **CÔTE DE BŒUF LIMOUSINE pour 2 personnes 80 €**

*Limousine Prime beef rib for 2*

## **LA VIANDE INVITÉE DU MOIS :**

Sélection de nos bouchers et éleveurs (prix selon la pièce du boucher)

*Meat of the month: chosen by our butcher and breeders*

*(price according to the butcher's part)*



## **Garniture au choix / *Your choice of side dish***

Pommes Dauphine ou légumes d'automne

*Dauphine potatoes or Autumn vegetables*

## **Sauce au choix / *Your choice of sauce***

Bordelaise • Poivre • Béarnaise • Cèpes

*Bordelaise • Pepper • Bearnaise • Cep mushroom*

