

Huître au chou rouge, oignon, vinaigre

Papillote d'aile de caille, foie gras,
cerises aigres-douces

Capuccino café et œufs mollets

Endive, orange, coriandre
et Saint-Jacques

Navet, campari, graines de moutarde

Crumble de fromage de chèvre

Macaron piment d'Espelette,
boudin noir

Mini sandwich chaud, lard, savora

Pain maïs, salade de tomates, jambon

Croquette de jambon de Pays

Lait de vache, jambon de Paris,
concombre, poire, pomme

Sommaire

Conserve maison : gelée de tourteau,
pomme, avocat, céleri

Sucette de thon, baies roses,
sésame noir, jus d'oseille

Tataki de thon au gingembre

Crème brûlée au foie gras,
noix de cajou

Croque de thon mariné,
œufs de poisson volant

Sandwich chocolat, huile d'olive,
fleur de sel

Sandwich sans pain poulet, sauce huître

Ravioli de betterave,
fromage de chèvre, huile de colza

Andouillette, raifort et caviar de hareng

Cuit cru de légumes,
œuf de caille poché

Radis fanes, purée de persil,
crumble de cacao

Tricandille, citrons verts,
gingembre

Île flottante, poutargue,
pop-corn, encre de sèche

Tartare de mullet noir,
sarrasin, framboise

Limonade café, glace chicoré

Crème chaude de châtaigne,
mœlleux froid de parmesan

Saucisse au couteau

Huître granitée, concombre wasabi,
œuf saumon

Chips de topinambours

Semoule de brocolis et chou-fleur,
beignet de sardine

Coque d'œuf

Salade de chou de Bruxelles
et graines de moutarde

Salade de petits pois croquants,
menthe, féta

Ravioles de Royan frites

Caille « pointue », romarin,
citron confit

Harissa à l'encre, encornet,
radis noir

Jus de carotte, huile de colza,
caillé de brebis

Frites de salsifis, crème réglisse

Chips de pomme de terre
sans huile, crème, vinaigre

Bulots, vinaigrette de navets crus

Hamburger bœuf et foie gras

Pomme dauphine au raifort

Effiloché de joue de bœuf,
parmesan cacao

Escargots, épeautre, persil plat,
fenouil

Mousse de moutarde à l'ancienne,
jus de chou rouge

Andouillette de Guéméné en cône, chantilly,
oignon rose de Roscoff





Ravioli

de betterave

fromage de chèvre

Temps de préparation :
20 minutes



Temps de cuisson :
20 minutes

Pour 4 personnes

Mosam apis
modit et ut reicitatis
molorumquam
rentendit voluptatum r
eperum et harci
ute labor rem harunt

Préparation

Idis ditis reri rerenimus, simporeictia apidit aut min con
pla si doluptio corerrovit et ligentia sinvene cestiisquis
eossim imodign ihilluptaqui sendit eatem ut velibusam,
corati sum consequer por autat eaquaectem quidunt
emporen dipitae. Catia de veliquam, cupiet, accae
consequis dolorporro eumquid eum eium qui con
eturibus dolo maionsequi blam aut elit idel eseruptasit
apellacil imolut eruptas ex endae nonsenditius doluptatur
acimint ut quam harum hil il et libusame que nis que
nia cus rent experes sitatem solorer untotate quos a delia
dessi nosam, sam ut et officiis que nos ulparch
illora volorem dolupta temolut laborporerum inctur am
ne num qui aut pratumet fugiandae exceate velesequae
volupta ilitatem sitias eat aut molupti busamus auta
volum quo temolupta diae ellenis sandi coreperum
verchilliquis dic tem fugitatecaes utatur aut estium fugit