

Entrées

- Œuf parfait / Coco de Paimpol & aubergine / Emulsion à l'ail nouveau 14
Maquereaux fumés / Potimarron glacé & croquant / Bouillon épicé 15
Autour du champignon / Purée d'aneth / Pommes de terre glacés 12

Plats

- Cannette des Dombes / Purée de betteraves /
Carottes rôties 26
Omble Chevalier confit / Fenouil & petit épeautre / Émulsion d'oseille 27
Gnocchis farcis / Panais & céleri-rave rôtis / Emulsion
de noisettes & jus corsé 24

Fromage

- Chèvre frais / Tomates cerises / Herbes de Provence & Amandes 10

Desserts

- Prunes / Fromage blanc au miel de châtaignier / Streusel & nigelle 10
Macaron cacao / Ganache au thé fumé / Caramel aux noix 10

Menu 3 Temps 44€

Au choix parmi les plats de la carte
(Supplément fromage 10€)



Menu 4 Temps 54€

Selon l'inspiration du chef - Servi à l'ensemble de la table
(Supplément fromage 10€)

Prix net service compris

Starters

Perfect Egg / Paimpol's beans & eggplant / Green garlic emulsion 14

Smoked mackerel / Glazed red squash / Spiced broth 15

Mushrooms plate / Dill purée / Glazed potatoes 12

Mains

Duck / Beetroot purée / Roasted carrots 26

Confit Artic Char / Fennel & spelt / Sorrel emulsion 27

Stuffed gnocchis / Roasted parsnip & celeriac / Hazelnut
emulsion & jus corsé 24

Cheese

Fresh goat cheese / Cherry tomatoes / Herbes de Provence & almonds 10

Desserts

Plum / Cottage cheese & chestnut honey / Nigella streusel 10

Macaron / Smoked tea chocolate ganache / Nut caramel 10

3 - Courses menu 44€

To pick from the carte
(Extra cheese plate 10€)



4 - Courses menu 54€

Depending on the chef's inspiration – Serve to all the table
(Extra cheese plate 10€)

Net price including service