



Carte et Menus

ABSINTHE

ENTRÉES

ŒUF PARFAIT , épinards, crouton <i>PERFECT EGG, spinach, crouton</i>	9€
VELOUTÉ DE POTIRON , émulsion au lait aux accents de prairie, châtaignes grillées <i>PUMPKIN VELOUTÉ, meadow-scented milk emulsion, grilled chestnuts</i>	9€
TARTARE DE POISSON DU MARCHÉ , kiwi, pomme granny smith, huile de coriandre <i>MARKET FISH TARTARE, kiwi, Granny Smith apple, coriander oil</i>	11€
CÊPES en déclinaison <i>PORCINI MUSHROOMS in variation</i>	11€
MAQUEREAU MARINÉ AUX DEUX CITRONS , crémeux carottes, gingembre, huile citronnée <i>MARINATED MACKEREL with two lemons, carrot and ginger cream, lemon oil</i>	11€

PLATS

SAINT-JACQUES SNACKÉES , céleri, caramel à l'absinthe <i>SEARED SCALLOPS, celery, absinthe caramel</i>	28€
FILET DE BAR RÔTI , fenouil, fumé de poisson citronné <i>ROASTED SEA BASS FILLET, fennel, lemon-infused fish broth</i>	25€
MAGRET DE CANARD , crémeux de maïs, pop corn, jus de volaille corsé <i>DUCK BREAST, corn cream, popcorn, rich poultry jus</i>	24€
POITRINE DE PORC CONFITE , pommes grenailles au beurre demi-sel, jus de cuisson <i>CONFIT PORK BELLY, baby potatoes with semi-salted butter, cooking jus</i>	20€
FILET DE POISSON DU MARCHÉ , boulgour, petits légumes, sauce vierge <i>Market fish fillet, bulgur, baby vegetables, vierge sauce</i>	21€
RISOTTO AUX LÉGUMES , vierge de légumes <i>VEGETABLE RISOTTO, garden vegetable vierge</i>	19€

DESSERTS

FROMAGES , sélection de chez "Fromages & Terroirs" à Paramé <i>CHEESE, selection from "Fromages & Terroirs" in Paramé</i>	11€
PAVLOVA aux fruits exotiques <i>EXOTIC FRUIT PAVLOVA</i>	11€
LA FÉE VERTE , financier fenouil, crémeux chocolat noir absinthe, croustillant chocolat noir, sirop absinthe <i>THE GREEN FAIRY – fennel financier cake, absinthe dark chocolate cream, dark chocolate crunch, absinthe syrup</i>	13€
AUTOUR DU CARAMEL au beurre salé <i>Salted butter caramel delight</i>	10€
CAFE GOURMAND <i>GOURMET COFFEE</i>	11€

MENU ÉMERAUDE 32 €
ACCORDS METS ET VINS 18 €

ŒUF PARFAIT, épinards, crouton

PERFECT EGG, spinach, crouton

VELOUTÉ DE POTIRON, émulsion au lait aux accents de prairie, châtaignes grillées

PUMPKIN VELOUTÉ, meadow-scented milk emulsion, grilled chestnuts

FILET DE POISSON DU MARCHÉ, boulgour, petits légumes, sauce vierge

Market fish fillet, bulgur, baby vegetables, vierge sauce

POITRINE DE PORC CONFITE, pommes grenailles au beurre demi-sel, jus de cuisson

CONFIT PORK BELLY, baby potatoes with semi-salted butter, cooking jus

RISOTTO AUX LÉGUMES, vierge de légumes

VEGETABLE RISOTTO, garden vegetable vierge

FROMAGES, sélection de chez "Fromages & Terroirs" à Paramé (+7€)

CHEESE, selection from "Fromages & Terroirs" in Paramé

PAVLOVA aux fruits exotiques

EXOTIC FRUIT PAVLOVA

AUTOUR DU CARAMEL au beurre salé

Salted butter caramel delight

MENU SURCOUF 39 €
ACCORDS METS ET VINS 22 €

TARTARE DE POISSON DU MARCHÉ, kiwi, pomme granny smith, huile de coriandre
MARKET FISH TARTARE, kiwi, Granny Smith apple, coriander oil

MAQUEREAU MARINÉ AUX DEUX CITRONS, crémeux carottes, gingembre, huile citronnée
MARINATED MACKEREL with two lemons, carrot and ginger cream, lemon oil

CÈPES en déclinaison
PORCINI MUSHROOMS in variation

SAINT-JACQUES SNACKÉES, céleri, caramel à l'absinthe (+3€)
SEARED SCALLOPS, celery, absinthe caramel

FILET DE BAR RÔTI, fenouil, fumé de poisson citronné
ROASTED SEA BASS FILLET, fennel, lemon-infused fish broth

MAGRET DE CANARD, crémeux de maïs, pop corn, jus de volaille corsé
DUCK BREAST, corn cream, popcorn, rich poultry jus

FROMAGES, sélection de chez "Fromages & Terroirs" à Paramé (+7€)
CHEESE, selection from "Fromages & Terroirs" in Paramé

PAVLOVA aux fruits exotiques
EXOTIC FRUIT PAVLOVA

LA FÉE VERTE, financier fenouil, crémeux chocolat noir absinthe, croustillant chocolat noir, sirop absinthe
THE GREEN FAIRY – fennel financier cake, absinthe dark chocolate cream, dark chocolate crunch, absinthe syrup

AUTOUR DU CARMEL au beurre salé
Salted butter caramel delight

MENU DÉCOUVERTE
ACCORDS METS ET VINS

46 €
29 €

TARTARE DE POISSON DU MARCHÉ, kiwi, pomme granny smith, huile de coriandre
MARKET FISH TARTARE, kiwi, Granny Smith apple, coriander oil

SAINT-JACQUES SNACKÉES, céleri, caramel à l'absinthe
SEARED SCALLOPS, celery, absinthe caramel

FILET DE BAR RÔTI, fenouil, fumé de poisson citronné
ROASTED SEA BASS FILLET, fennel, lemon-infused fish broth

FROMAGES, sélection de chez “Fromages & Terroirs” à Paramé. (+7€)
CHEESE, selection from “Fromages & Terroirs” in Paramé

LA FÉE VERTE, financier fenouil, crémeux chocolat noir absinthe, croustillant chocolat noir, sirop absinthe
THE GREEN FAIRY – fennel financier cake, absinthe dark chocolate cream, dark chocolate crunch, absinthe syrup



Bon appétit !

ABSINTHE