



ENTRÉES

TOMATES DU LOT-ET-GARONNE V N G	21
Burrata et variétés anciennes de tomates de plein champ, relevées de fraises et d'huile d'olive Selection of heirloom tomatoes and burrata, spiced with strawberries and olive oil	
CONCOMBRE DU SUD OUEST G L N	19
Blanc de seiche confit à l'ail rose, concombre et céleri, vinaigrette à la pêche Cuttlefish confit with pink garlic, cucumber and celery, peach vinaigrette	
AUBERGINE DE NOUVELLE AQUITAINE L V	18
Aubergine laquée au miso et miel d'Ile de France Eggplant glazed with miso and honey	
THON BLANC DU FINISTERE	22
Carpaccio de thon blanc de ligne, tomates et piquillos Albacore tuna carpaccio, tomatoes and piquillos	

« La cuisine, c'est donner un confort de dégustation à un produit tout en restant au plus proche du goût original »
« Cuisine is making a product sublime while staying true to it's original taste »

Tous nos plats sont « faits maison », élaborés sur place à partir de produits bruts.
Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats.

All our dishes are Homemade and cooked in our kitchen.
Please do not hesitate to let our team members know about the allergy you might have.

- V** VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN
- G** SANS GLUTEN / GLUTEN FREE
- L** SANS LACTOSE / LACTOSE FREE
- N** SANS FRUITS À COQUES / WITHOUT NUTS

*PROVENANCE DE NOS VIANDES : FRANCE
*ORIGINS OF OUR MEATS: FRANCE



PLATS

SEICHE DU GOLFE DE GASCOGNE N	36
Risoni à l'encre, tagliatelles de seiche et légumes croquants Squid ink risoni, cuttlefish tagliatelle and crisp vegetables	
MAIGRE «LABEL ROUGE» DE CORSE	39
Filet de maigre, poivrons à la flamme façon piperade, tomates et crumble de pignons de pin Drum fillet, flame peppers piperade, tomatoes and pine nut crumble	
LIEU JAUNE DES CÔTES BRETONNES G N	38
Filet de lieu jaune snacké, courgettes violon et abricot, aioli vert Pollack fillet, zucchinis and apricot, green aioli	
BOEUF «SALERS» DE FRANCE G N	44
Filet de boeuf grillé, pommes grenailles fumées et jus à l'ail noir Grilled beef fillet, smoked grenaille potatoes and black garlic jus	
POULETTE «CULOISELLE» DE MAYENNE N	41
Suprême de poulette, déclinaison de carottes parfumées à la verveine Young hen, carrots selection and verbena flavored	
LEGUMES DU SUD OUEST V L	34
Variétés de haricots de plein champ, crème d'amande et vinaigre de fleurs de tagète Selection of heirloom beans, almonds cream and marigold flowers vinegar	



FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES FRANÇAIS AFFINÉS	22
Selection of French cheeses	



LES CREATIONS D'ADRIEN BOZZOLO

LE SAINT-HONORÉ	15
Arlette caramel et vanille, chantilly mascarpone, caramel tendre Vanilla and caramel tile, mascarpone whipped cream, soft caramel	
CERISE NOIRE DU PAYS BASQUE	15
Cerise noire, crème légère à l'estragon du Verlus et biscuit aux amandes Crispy almond biscuit, black cherries and creamy Verlus tarragon	
PARIS BREST	15
Pâte à choux, croustillant praliné, crème mousseline aux graines biologiques Choux pastry, crispy praline, creamy organic seeds mousseline	
FRAISE DE FONTAINEBLEAU	15
Parfait glacé fraises et tomates Iced Parfait strawberries and tomatoes	
CAFE DU PANAMA	15
Chocolat et crème glacée cascaras, badiane et espuma au café Cascaras chocolate ice cream, star anis and coffee espuma	
MAYA	15
Biscuit intense Pur Bélise, crémeux chocolat-cardomome, mousse légère Tulakalum Chocolate biscuit Pur Belize, creamy cardomom chocolate and light Tulakalum mousse	