



Ingrédients majeurs de la bistronomie, les produits de saison, issus d'une agriculture paysanne et responsable, sont au cœur des assiettes créées par le Chef Christian Constant et le Chef Exécutif, Thomas Bruno. Découvrez quelques producteurs passionnés dont vous retrouverez les produits sur notre carte d'automne.

COURGE BUTTERNUT

L'un de nos légumes automnaux préférés tout droit arrivé de l'exploitation de Sylvère Fourriques dans les Pyrénées Orientales. Fervent défenseur d'une agriculture vertueuse, Sylvère Fourriques fut à bonne école, son père, Christian ayant été un précurseur de l'agriculture biologique dans les années 80.

✂ **Courge butternut rôtie au romarin et feta de Memmos**

VOLAILLE

Les poulets jaunes fermiers de la Maison Garat, famille d'artisans volaillers depuis 4 générations, sont issus de la souche la plus ancienne du poulet jaune. Nourris à 100% de végétaux dont du maïs de grain entier, ils sont élevés traditionnellement et bien sûr en plein air, entre Pays Basque, Landes et Béarn.

✂ **Volaille jaune rôtie, pommes fondantes au barbecue, oignon caramélisé et sucrine**

MOUTARDE

La moutarde de la Maison Clarence est 100% française, issue du terroir d'Eure et Loir. En 2014, François Lorin eut l'idée de diversifier son exploitation en réintroduisant une culture oubliée, la moutarde. Brune, à la fois fine et puissante, elle trouve ses racines dans une graine de qualité locale et un broyage à la meule de pierre, technique qui permet de conserver tous ses arômes.

✂ **Paleron de veau cuit doucement à la moutarde et noisettes, poêlée de champignons**

CHOCOLAT

A l'occasion de leurs 100 ans, Valrhona a créé avec 100 partenaires engagés, un chocolat issu d'un assemblage complexe de cacao sourcés aux 4 coins du monde : le chocolat Komuntu (80%).

Illustration de 100 ans d'engagement, et expression du chocolat responsable, il révèle en bouche une puissance boisée et amère, soutenue par des notes de grué torréfié.

✂ **Poire fondante à la vanille de Tahiti, chocolat Komuntu et sarrasin comme un 'riz au lait'**

CREME

Le goût incomparable de la crème au lait cru entier de la Ferme du Wern à Ploubezre, provient de l'élevage des vaches Froment du Léon, race du nord de la Bretagne qui faillit disparaître dans les années 70.

Une agriculture biologique, un élevage raisonné, une alimentation des plus naturelles : herbe, foin séché en grange et un peu de céréales, font des vaches Froment du Léon, des productrices d'un lait de grande qualité et d'excellentes beurrières.


✂ **Tarte des Demoiselles Tatin, crème crue de la Ferme du Wern**

✂ Sur notre carte.


Découvrez l'ensemble de nos assiettes de saison ci-dessous.




LES ENTRÉES

-  Tartare de saumon, huîtres et bar relevé au gingembre et citron 22 160 Kcal
- Pate en croute de volaille et anguille fumé à l'estragon et ses pickles 22
- Courge butternut rôtie au romarin et feta de Memmos 15
- Crudo de noix de St Jacques au citron vert et avocat 25
- Œuf mimosa de « Mamie Constant » 16

LES PLATS

- Volaille jaune rôtie, pomme fondante au barbecue, oignon caramélisé et sucrose 35
- Jeunes légumes du moment cuisinés en cocotte 24
-  Bar parfumé au poivre de Timut, coques en marinières et jeunes pousses d'épinard 38
- Filet de bœuf de nos régions, champignons de paris farcis parfumé à l'estragon et pommes fondantes 38
- Ravioles de langoustines, mousseline d'artichauts, coulis de crustacés 36
- Paleron de veau cuit doucement à la moutarde et noisettes, poêlée de champignons 34
- Dos de cabillaud « poivre et sel », choux fleur rôti au curry 34

LES DESSERTS

- Poire cuite fondante à la vanille de Tahiti, chocolat Komuntu et sarrazin comme un « riz au lait » 14
-  Le citron meringué à ma façon, sorbet aux herbes fraîches 13
- La fameuse tarte au chocolat de Christian Constant 14
- Crèmeux gianduja parfumé à la fève de Tonka et copeaux de noisettes fraîches 13
- Tarte des demoiselles Tatin, crème crue fermière de la ferme du Wern 14
- Les fromages de nos régions 20

La Formule déjeuner aux Cocottes

Entrée du jour/plat du jour ou plat du jour/dessert du jour	38
Entrée du jour/plat du jour/dessert du jour	43