

MENU ÉPICURIEN

ENTRÉE & PLAT ou PLAT & DESSERT : 31€ / personne, hors boissons.

ENTRÉE & PLAT & DESSERT : 39€ / personne, hors boissons.

ENTRÉE | STARTER

L'aubergine | *Eggplant*

Confite et fumée, crème de parmesan et condiment à l'ail noir, grenade fraîche.
Confit and smoked, Parmesan cream, black garlic condiment, fresh pomegranate.

ou | or

La tomate | *Tomato*

Tarte fine à la tomate, olives de Kalamata, sorbet au yaourt grec et à l'huile d'olive.
Tomato tart, Kalamata olives, Greek yoghurt and olive oil sorbet.

PLAT | MAIN COURSE

Le merlu | *Hake*

Filet de merlu en cuisson douce, pommes de terre safranées,
courgettes et fenouils grillés, jus de bouillabaisse, rouille.
Cooked hake fillet, saffron potatoes, grilled courgettes and fennel, bouillabaisse jus, rouille.

ou | or

Les rigatoni aux courgettes | *Courgette rigatoni*

Pesto de courgettes vertes au parmesan, tomates cerises confites et stracciatella di bufala.
Green courgette pesto with Parmesan, confit cherry tomatoes and stracciatella di bufala.

DESSERT | DESSERT

Les figues | *Figs*

Ganache au miel de lavande, figues fraîches et sablé breton.
Lavender honey ganache, fresh figs and Breton shortbread.

ou | or

Le chocolat | *Chocolate*

Crèmeux et sorbet chocolat, croquant au sarrasin et amandes.
Chocolate crèmeux and sorbet, crunchy buckwheat and almond crisp.

LE **roof**

Du lundi au samedi au déjeuner, hors juillet & août. Prix nets en euros, taxes et service compris. La liste des allergènes est disponible sur demande.
Available for lunch from Monday to Saturday, except in July and August. Net prices in euros, taxes and service included. The list of allergens is available upon request.