



CARTE DU MIDI





C'est avec passion et conviction que nous avons sélectionné des producteurs respectueux d'une agriculture raisonnée pour vos assiettes. Notre volonté étant de vous proposer des produits de qualité et de saison.

LE MENU DE LA SEMAINE

Entrée + Plat ou Plat + Dessert	29€
---------------------------------	-----

Entrée + Plat + Dessert	33€
-------------------------	-----

LE MENU DU CHEF

Entrée + Plat + Dessert	49€
-------------------------	-----

LE MENU DU GONE - Moins de 12 ans

Plat + Dessert	15€
----------------	-----

TAPAS, À PARTAGER... OU PAS !

CROQUETTE DE BOUDIN BASQUE	12€
Sauce épicée	

GRAVLAX DE SAUMON AUX AGRUMES	13€
Crème ciboulette	

ÉPAULE IBÉRIQUE	14€
Manchego	

Tarifs TTC service compris.

Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.



LE MENU DU CHEF

• *Midi & Soir* •

.....

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 49€

ENTRÉES

TRUITE MI-MARINÉE MI-CUITE

Vinaigrette à l'aneth, sauce aux œufs de poisson

FOIE GRAS POÊLÉ

Navet boule d'or et salicorne, jus au curry vert

PLATS

ABANICO DE COCHON IBÉRIQUE

Carottes braisées au laurier, émulsion au curry

BAR DE LA BAIE DE CANNES

Asperges vertes, vierge de citron confit

CHOUX FLEURS RÔTIS AUX ÉPICES

Lait de coco et cacahuètes grillées

DESSERTS

ANANAS VICTORIA

Poché au poivre de Madagascar, ganache ivoire, sorbet au combava

MOUSSE AU CHOCOLAT TIÈDE

Ganache noire Oriado de chez Valrhona, sorbet au calamansi

Tarifs TTC service compris.

Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.



CARTE DU SOIR



LE MENU DU CHEF

• *Midi & Soir* •

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 49€

ENTRÉES

TRUITE MI-MARINÉE MI-CUITE

Vinaigrette à l'aneth, sauce aux œufs de poisson

FOIE GRAS POÊLÉ

Navet boule d'or et salicorne, jus au curry vert

PLATS

ABANICO DE COCHON IBÉRIQUE

Carottes braisées au laurier, émulsion au curry

BAR DE LA BAIE DE CANNES

Asperges vertes, vierge de citron confit

CHOUX FLEURS RÔTIS AUX ÉPICES

Lait de coco et cacahuètes grillées

DESSERTS

ANANAS VICTORIA

Poché au poivre de Madagascar, ganache ivoire, sorbet au combava

MOUSSE AU CHOCOLAT TIÈDE

Ganache noire Oriado de chez Valrhona, sorbet au calamansi

CHOCOLAT NOIR KALINGO ET CAFÉ

Financier au grué de cacao, glace à la moutarde

SOUPE DE POIRE

Crème de mascarpone, gelée d'amaretto, glace au yaourt grec

Tarifs TTC service compris.

Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.

LE MENU SIGNATURE

- du lundi au vendredi : soir •
- du samedi au dimanche : midi & soir •

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 59€

ENTRÉES

LANGOUSTINES DES CÔTES BRETONNES

Juste raidies, pieds de cochon et crème aux herbes

CAPPUCCINO D'ARTICHAUT

Émulsion de feuilles d'artichaut torréfiées,
crème glacée aux câpres de Sicile

PLATS

NOIX DE SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SAINT-BRIEUC

Poireaux confits, marinière de coquillages à l'estragon

NOISETTE D'AGNEAU

Betterave jaune à la fleur de sureau, jus réduit à la cardamome

CHOU-FLEUR RÔTI AUX ÉPICES

Lait de coco et cacahuètes grillées

DESSERTS

ANANAS VICTORIA

Poché au poivre de Madagascar, ganache ivoire, sorbet au combava

MOUSSE AU CHOCOLAT TIÈDE

Ganache noire Oriado de chez Valrhona, sorbet au calamansi

CHOCOLAT NOIR KALINGO ET CAFÉ

Financier au gruë de cacao, glace à la moutarde

SOUPE DE POIRE

Crème de mascarpone, gelée d'amaretto, glace au yaourt grec

Tarifs TTC service compris.

Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.



NOTRE CARTE DE SAISON

TAPAS, À PARTAGER... OU PAS !

CROQUETTE DE BOUDIN BASQUE	12€
Sauce épicée	
GRAVLAX DE SAUMON AUX AGRUMES	13€
Crème ciboulette	
ÉPAULE IBÉRIQUE	14€
Manchego	

ENTRÉES

FOIE GRAS POÊLÉ	18€
Navets boule d'or et salicornes, jus au curry vert	
TRUITE MI-MARINÉE, MI-CUITE	17€
Vinaigrette à l'aneth, sauce aux œufs de poisson	
LANGOUSTINES DES CÔTES BRETONNES	25€
Juste raidies, pieds de cochon et crème aux herbes	
CAPPUCCINO D'ARTICHAUT	19€
Émulsion de feuilles d'artichaut torréfiées, crème glacée aux câpres de Sicile	

LE MENU DU GONÉ - Moins de 12 ans

Plat + Dessert - selon les inspirations de saison	15€
---	-----



PLATS

ABANICO DE COCHON IBÉRIQUE	31€
Carottes braisées au laurier, émulsion au curry	
BAR DE LA BAIE DE CANNES	30€
Asperges vertes, vierge de citron confit	
CHOU-FLEUR RÔTI AUX ÉPICES 	24€
Lait de coco et cacahuètes grillées	
NOIX DE SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SAINT-BRIEUC	36€
Poireaux confits, marinière de coquillages à l'estragon	
NOISETTE D'AGNEAU	34€
Betterave jaune à la fleur de sureau, jus réduit à la cardamome	

FROMAGES LE GONÉ → À Neuville-sur-Saône

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS	11€
Chutney de fruits de saison	

DESSERTS

ANANAS VICTORIA	12€
Poché au poivre de Madagascar, ganache ivoire, sorbet au combava	
MOUSSE AU CHOCOLAT TIÈDE	12€
Ganache noire Oriado de chez Valrhona, sorbet au calamansi	
CHOCOLAT NOIR KALINGO ET CAFÉ	12€
Financier au gruë de cacao, glace à la moutarde	
SOUPE DE POIRE	12€
Crème de mascarpone, gelée d'amaretto, glace au yaourt grec	