



LA BOUCHE BLEUE

Kitchen & Bar

CUISINE DU MARCHÉ

MENU DE SAISON

100% FAIT MAISON

FORMULE DEJEUNER du Mardi au Vendredi
Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 23 €

ENTREES

Maki marbré de saumon confit, rafraîchi aux herbes et concombre, condiments raifort	11
Pressé de canard à l'orange et figue rôtie, soubise d'échalotes à la moutarde violette	11
Œuf Bio parfait, mousline de shitaké, poêlée de champignons et persillade	10
Burrata crémeuse à la Truffe, tomates cerises et roquette (+2€ avec menu)	10

PLATS

Burger bœuf façon Kefta, pommes de terre sautées au four	20
Croustade de légumes et son jus corsé	20
Cabillaud flanqué d'herbes, bouillabaisse de petits légumes et aioli	22
Agneau braisé dans son jus, coco de Paimpol et pistou	21

DESSERTS

Mousse au chocolat 70% cacao, fleur de sel	8
Figue rôtie Porto, miel et épices douces	9
Crumble aux Pommes caramélisées, crème d'isigny vanillée	8

Viande d'origine UE, Prix TTC et service compris