S'GARTEL

LE SOIR



ENTRÉES

Esturgeon en gravlax, purée carottes gingembre, gel calamansi, pickles (4-7-9-10)	12
Céleri rôti, crème de Munster, jus corsé au café, raifort, pickles de moutarde (7-9-10-12)	10

PLATS

Caille, purée aux herbes, condiment anchois, radicchio de Treviso, jus réduit (4-7-9)	23
Poisson de la criée, soupe de poisson réduite, cavatelli à l'encre de seiche, émulsion d'herbes (1-2-4-7-9-12-14)	24

NOS SPÉCIALITÉS

Ris de veau (1-3-7-9)	35
Pièce de viande à partager (1-3- 7-9-12)	12 € / 100 g
Coffre de canard (1-3- 7-9-12)	95

accompagnée de spaetzle, salade verte et jus de viande

DESSERTS

Chou, crème Paris-Brest, noisette (1-3-7-8)	12
Sablé breton, crémeux vanille, vierge de clémentine, sorbet clémentine, gel sariette (1-3-7-12)	11
Tarte flambée (flammenküche) pomme, cannelle (1-7)	13

+ 3 € flambage au calvados

ALLERGÈNES :

1- gluten / 2- crustacés / 3- œufs / 4- poissons / 5- arachides / 6- soja / 7- lait et lactose / 8- fruits à coque / 9- céleri / 10- moutarde / 11- sésame / 12- sulfites / 13- lupin / 14- mollusques