



## Restaurant Le Petit Fumoir

Cuisine naturelle / Viandes, poissons et légumes fumés / Cocktails signature

### Menu du midi

#### Entrées

Brioche façon bruschetta, fromage blanc aux herbes, tomates cerises confites, lomo, jaune d'œuf confit, chips de parmesan, pickles

OU

Panna cotta à la morille, crumble parmesan noisettes, chips de guanciale

#### Plats

Effiloché de bœuf Charolais fumé au bois de chêne, pommes de terre de Pontivy et sauce tartare 🔥

OU

Brick de morgate du Golfe, chou chinois snacké et gel orange sanguine Sichuan rouge

#### Le Dessert

Framboise sésame noir : Meringues verveine, confiture framboise salicorne, ganache chocolat blanc sésame noir, pralin sésame noir

-----

Cuisine maison avec des produits bruts et frais

**Entrée et Plat ou Plat et Dessert 21€ /// Entrée, Plat et Dessert 26€**

**Bœuf : origine France**

Allergènes : merci de nous prévenir avant la commande, certains allergènes peuvent être utilisés en décoration des plats, liste sur demande

Tous nos tarifs sont exprimés en euros€ toutes taxes et services inclus.

Ce symbole 🔥 indique les mets fumés sur place dans notre fumoir avec des bois naturels