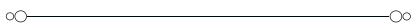


LES ENTRÉES



6 Huîtres creuses N°3

de chez Jégat

12,00



Œuf Bio mimosa de thon,

croûtons, mesclun

13,00



Crevettes snackées,

vinaigrette relevée aux épices douces,

crémeux d'avocat

14,00



Poulpe en carpaccio,

roquette relevée d'une marinade aux agrumes

16,00



Foie gras de canard,

chutney, pain toasté

19,00



Sucrine, sauce Caesar,

tomates séchées et copeaux de parmesan

12,00



Asperges blanches,

vinaigrette maraîchère au yaourt

15,00



Gnocchi de pomme de terre,

morgates cuisinées, jus de poissons à la rouille

15,00

LES PLATS



Poulpe snacké, sauce chimichurri, carottes et fenouils parfumés ◦ 32,00

Lieu jaune, jus au curcuma frais, moelleux de pomme de terre fumé, pousses d'épinards ◦ 25,00

Sole grillée, beurre meunière au citron ◦ 35,00/pers. (minimum 2 personnes)

Rognons de veau à notre façon et vraie purée ◦ 26,00

Burger du LIZIEC, salade et pommes frites ◦ 21,00

Secreto de cochon ibérique à la plancha, pommes grenailles ◦ 26,00

Navarin d'agneau printanier en cocotte ◦ 28,00

Spaghetti, sauce Bolognese maison, stracciatella ◦ 21,00

LES PLATS VÉGÉTARIENS

◦

Spaghetti «Pasta Primavera» ◦ 20,00

Légumes de Printemps en nage parfumée aux herbes fraîches et citron ◦ 19,00

Provenance de nos viandes : d'origine européenne sauf les ovins d'origine Irlandaise.

Allergènes : la liste des produits « Allergènes » est disponible auprès de nos serveurs. Tous nos plats sont susceptibles de contenir des traces des 14 allergènes majeurs.

Prix nets TTC, exprimés en Euros et service compris.

LES FROMAGES ET DESSERTS



Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs

14,00



Kouign amann « TRADITION LIZIEC »

Temps de cuisson de 25 minutes.

À commander de préférence en début de repas.

11,00



Paris-Liziec à partager crèmeux amande et noisette, praliné au sarrazin

22,00



Pomme Gala façon Tatin, sablé breton

12,00



Tarte aux fraises, confit de rhubarbe

12,00



Carrément chocolat, croustillant Gianduja, glaçage rocher

11,00



Glaces et sorbets du moment

3,50 la boule