



LA TAVERNE DE GIANLUCA



MENU

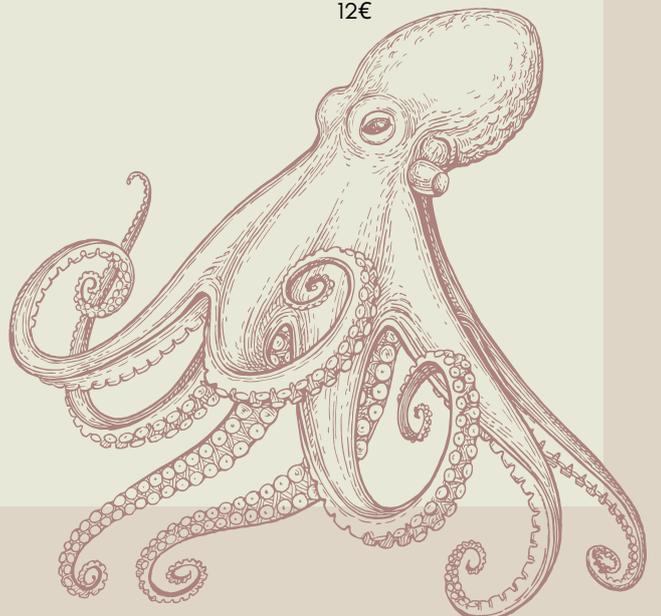


Vins et cidre

- Blanc : Vermentino di Gallura DOCG & infusion d'algues kombu
"Minéralité parfaite pour les Saint-Jacques" 10€
- Rouge : Brunello di Montalcino & touche de baies de genévrier
"Structure élégante pour accompagner le pigeon." 8€
- Cidre Brut Millésimé & liqueur de châtaigne
"Un cidre haut de gamme qui rivalise avec un Champagne." 8€

Cocktails signature

- Negroni au Lambig & Vermouth de Bretagne, zeste de cédrat confit
"Douce amertume et notes boisées." 12€
- Spritz au cidre fermier, bitter d'orange et liqueur de myrte corse
"Rafraîchissant et légèrement acidulé." 12€





Amuse bouche

Émulsion de beurre salé et noisettes torréfiées, laitue de mer croustillante
Servie avec un croustillon de ricotta fumée et un gel de Chouchen.

Allergènes : Lait, Fruits à coque, Sulfites, Gluten

Entrées

Carpaccio de Saint-Jacques,
gelée de cidre brut et œufs de truite, huile de genêt
"Notes florales et iodées, touche de fenouil sauvage."
Allergènes : Mollusques, Poisson,

10€

Velouté de langoustines,
espuma de parmesan, dulce croustillante et salicorne
"Infusé à la vanille et aux baies roses, croustillon de risotto noir à l'encre de seiche."
Allergènes : Crustacés, Lait, Gluten,

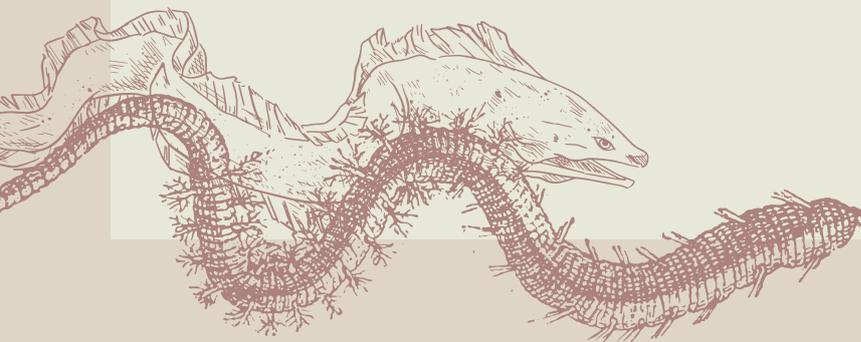
8€

Tartare de bar de ligne,
condiment salicorne et sorbet à l'huître, fleurs de bourrache
"Huile de citron confit, éclats de sarrasin grillé."
Allergènes : Poisson, Mollusques,

8€

Végan: Cappelletti de topinambour, infusion de cèpes et huile d'argousier
Servis avec des pousses d'épinard croquantes et une poudre de pain d'épices.
Allergènes : Gluten , Fruits à coque

8€





Plats

Risotto de fregola au homard bleu, bisque corsée et écume d'estragon,
chips de wakamé
"Carottes multicolores glacées au miel de châtaignier."
Allergènes : Crustacés, Lait, Gluten 25€

Pavé d'omble chevalier, espuma de parmesan, dulce croustillante et salicorne
"Infusé à la vanille et aux baies roses,
cromesquis de risotto noir à l'encre de seiche."
Allergènes : Crustacés, Lait, Gluten , Sulfites 22€

Tartare d'algues au vongole, condiment salicorne et sorbet à l'huître,
fleurs de bourrache
"Huile de citron confit, éclats de sarrasin grillé."
Allergènes : Crustacés, Gluten 22€

Médaille de veau maturée,
polenta crémeuse à la truffe bretonne et infusion de lardo di Colonnata
"Jus de veau corsé au vin de Toscane,
légumes racines glacés au miel de châtaignier."
Allergènes : Lait 18€

Végan: Risotto de sarrasin au bouillon de champignons et salicornes,
crème d'amande fumée et chips d'ail noir
Finition avec un jus réduit de poireau grillé et éclats de noisettes torréfiées.
Allergènes : Gluten 18€



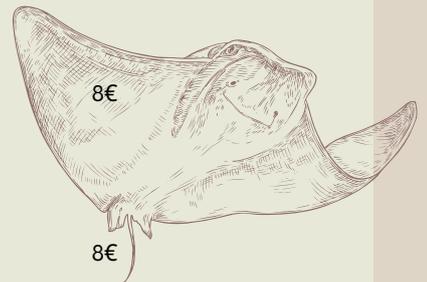


Desserts

Soufflé au blé noir, cœur coulant au caramel beurre salé,
glace au lait ribot et éclats de noisettes du Piémont
"Notes toastées et florales avec une infusion de bourgeons de sapin."
Allergènes : Gluten, lait, fruits à coques

10€

Végan: Baba au Limoncello et Genepi,
espuma de vanille et agrumes confits
"Pâte aérienne imbibée d'un sirop citronné et zestes de combava."
Allergènes : Gluten, agrumes



8€

Végan: Déclinaison autour de la noisette et du sarrasin,
infusion glacée au café breton torréfié
"Praliné feuilleté, crémeux gianduja et glace au sarrasin torréfié."
Allergènes : Gluten, café, fruits à coques

8€

