

LUCIENNE FAIT DES SIENNES



Un matin de confinement, elle m'a soufflé : « Et si on changeait... ». Lucienne, ma chienne Jack Russel, la tête posée sur le canapé, les 2 oreilles rabattues, me regardait... J'ai fermé les yeux ; les ai ouverts à nouveau. Elle était maintenant assise, la tête penchée et attendait ma réponse... J'ai refermé les yeux.

« Lucienne fait des siennes » n'est pas une table gastronomique telle que le monde d'hier l'entendait. Souplesse, convivialité et cuisine libre, plus abordable... je poursuis mon aventure culinaire, avec cette approche que j'aime : plats revisités, épices subtilement et délicatement jetées,... J'aime lorsque les saveurs s'entrechoquent et surprennent. J'ai levé toutes les contraintes pour être pleinement en accord avec moi-même : la carte est courte mais dense ; elle change au fil des jours, suit le rythme de chaque saison. Vous êtes libre de piocher là où la gourmandise vous guide, de partager ou pas, en fonction de votre humeur du moment... J'espère que nous nous rencontrerons !

Quand j'ai rouvert les yeux, Lucienne était à nouveau couchée et dormait, sereine !

Lucienne partage (ou pas !)

L'indécrottable Kebab de volaille fermière au raz el hanout, sauce yaourt et coulis de poivrons (5 boulettes)	10€
Filet de maquereau « petit bateau » de chez Renaud Sigrist de la baie de Quiberon cuit à l'unilatérale, salicorne, navet japonais et pak-choï du jardin d'Augustin sautés au wok, mélange de basilic au jus de citronnelle et sauce soja	16€
Tataki de filet de bœuf français mariné au tandoori, anchoïade, herbes et vinaigre balsamique, feuille d'appalam croustillante	14€
Assiette de légumes du jardin d'Augustin, vinaigrette au lait de soja et ajowan, noisettes du Piémont	14€
Gaspacho de tomates anciennes de France, crème mascarpone au curry, moule de bouchot au beurre persillé	12€
Mini carottes en tempura, gribiche au piment d'Espelette et feuille d'estragon	10€
Ceviche de thon au lait de coco, jus de citron vert et zestes, coriandre en graines et feuilles fraîches, amandes grillées	14€
Une moitié de pigeon, le blanc frit et la cuisse confite, asperges blanches de chez Frédéric Poupard cuites vapeur, jus à la cardamome noire du Vietnam, échalote et menthe fraîche	18€



Fromage de la maison Mons : brillât savarin, époisses, fourme du beaujolais, langres, Saint-Felicien, chèvre de Tramayes, parmesan (portion d'env. 60gr) 5 portions 24€ / 3 portions 15€ / 1 portion 6€	
Traditionnelle faisselle de notre région	5€



Gâteau au chocolat coulant cuit minute, anglaise au poivre verveine	12€
Soupe de fraises pleine terre, crème glacée au persil et véritable sablé breton en crumble aux baies roses	12€

Tous les plats peuvent contenir des produits allergènes. N'hésitez pas à nous poser la question. Nos produits sont principalement Français et viennent de producteurs sélectionnés par Cyril.