

Menu 39 €

Dorade marinée aux Agrumes,
Galet d'Avocat/vinaigrette de pamplemousse/Coriandre.

Tartare de Veau Anguille fumée,
Siphon Crème de Parmesan / Pimprenelle.

Foie gras de Canard au Vin Rouge épicé,
Confit de figue / dattes / Gingembre et Curry Malgache. (Suppl 8 €)

Cochon fermier grillé,
Mousseline et jeunes Carottes au beurre, jus de cochon fumé.

Lotte, confit Poivron et Tomates de Fin de Saison,
Coco de Paimpol et lait de Coco, Origan et Crumble Parmesan.

Crème de yaourt, Myrtilles Basilic,
Sorbet Myrtille basilic/confit myrtille /crème yaourt combawa

Palet de figue miel,
Crème glacée miel/palet breton/figue fraîche.

Poire pochée,
Confit poire /Sorbet poire persil plat/crémeux chocolat.

Menu Découverte

■ 60 € ■ 75 € ■ 90 €

■ ■ ■ Ravioles Végétales de Tourteau,
Crème de Ferme au Curry/huile d'herbes.

■ ■ ■ Carpaccio de Bar aux figues,
Gel d'Agrumes au curry rouge /Pop-corn de Sarrazin.

■ ■ Cannellonis de Ris de Veau,
Soubise d'oignon Blanc/Champignons/Vieux Parmesan.

■ Langoustines Rôties au Bouillon,
Poireaux grillés, Poivre des Marais et Café moulu.

Pigeon en Croûte de Saté,
Butternut et croquant Pistache, jus au Café.

■ ■ ■ Ou

Saint-Pierre au Beurre de Brioche,
Mousseline Céleri/Artichaut/Huile de Livèche/émulsion d'Artichaut au curry.

■ ■ ■ Dessert au choix