


CARTE DES GASTRONOMES

ENTRÉES (AU CHOIX)

-  **Terrine de Foie Gras, toast de pain d'épices, chutney aux nashis** 22.50€
Terrine of Foie Gras, gingerbread toast, chutney nashis
-  **Huîtres n°3 de la baie de Paimpol (21€ les 9, 24€ les 12)** 17.00€
Brittany n°3 Oysters
-  **Sashimi de saumon en gravlax mariné à la betterave, tuile de sésame wasabi, crémeux de yuzu, pickles de radis noirs** 21.00€
Salmon sashimi marinated gravlax beet, wasabi sesame tile, creamy yuzu, black radish pickles
-  **Escalope de foie gras poêlée, fine tranche d'andouille lardé rôti, crémeux de panais, glacis de vinaigre de pommes et julienne de granny** 19.50€
Escalope of pan-fried foie gras, thin slice of roasted bacon andouille, creamy parsnip, glaze of apple vinegar and granny julienne
-  **Carpaccio de Saint jacques au vinaigre de gingembre, tartare de fruits exotiques, jeunes pousses de moutarde, billes de fruits de la passion** 23.00€
Carpaccio of Saint Jacques with ginger vinegar and exotic fruit tartare, young mustard shoots, passion fruit marbles 🕒

SOUPES (AU CHOIX)

-  **Velouté de Potimarron, espuma de Saint Nectaire graines croquantes de soja blanc torréfiées à la betterave et framboise** 12.50€
Velvety Pumpkin, espuma Saint Nectaire white crunchy soy seeds roasted beet and raspberry
-  **Soupe Thaï au tofu** 13.50€ 
Thai soup with tofu

POISSONS (AU CHOIX)














-  **Dos de cabillaud au beurre blanc, poêlée de légumes oubliées** 23,00 €
Back of cod with white butter, pan-fried vegetables
-  **Poêlée de gambas, risotto de quinoa gourmand, écume citronnelle et suprêmes d'oranges** 26,00 €
Pan-fried prawns, gourmet quinoa risotto, lemongrass froth and orange supremes
-  **Marmite de joue de Lotte à la Bordelaise, vol au vent de légumes** 26,00 €
Marmite of Lotte cheek Bordeaux-style, vol-au-vent with vegetables
-  **Noix de Saint Jacques panées aux piments fumés, chips de lardo di colonnata, mousseline de céleri-rave** 27,00 €
Scalloped walnuts with smoked peppers, lardo di colonnata chips, celery root muslin



Temps de préparation et de cuisson : 10 minutes

CARTE DES GASTRONOMES









VIANDES (AU CHOIX)

-  **Chateaubriand grillé (200g), sauce shiitaké bio ou Roquefort, pommes de terre rattes et mini-légumes**  26,00 €
Grilled tenderloin of beef with organic shiitake sauce or Roquefort, potatoes and mini-vegetables
-  **Tartare de boeuf au couteau dans le filet**  18,00 €
Steak tartare (raw minced steak with chopped onions, capers, parsley, seasoning and raw egg yolk)
-  **Côte de boeuf maturée Salers (14 jours), pour 2 personnes sauce shiitaké bio ou Roquefort,**   20' 55,00 €
Rib of beef (for two), with organic shiitake sauce or Roquefort,
-  **Entrecôte de boeuf maturée Salers (14 jours) sauce shiitaké bio ou Roquefort,**  24,00 €
Beef ribsteack, with organic shiitake sauce or Roquefort,
-  **Tournedos de boeuf (160g), pommes de terre rattes, petits légumes, sauce shiitaké bio ou Roquefort**  22,50 €
Beef Tournedos (160g), fingerling potatoes, vegetables, organic shiitake sauce or Roquefort
-  **Filet de canette au miel, sel fou, crumble de potiron et noix de cajou** 21,50 €
Duckling filet with honey, nuts salt, pumpkin crumble and cashew nuts
-  **Suprême de chapon au porto et Morilles, cocotte de légumes d'Antan (Fèves, salsifs, carotte, crosnes)** 24,00 €
Supreme capon with Porto and Morilles, vegetables (beans, salsify, carrot, crosnes)



FROMAGES (AU CHOIX)

-  **Le carré briantais de la Fromagerie de Villatte au four lardé, roquette et pignons de pain** 8,00 €
Hot regional cheese, grilled bacon, arugula and breadcrumbs
-  **Plateau de fromages affinés sélectionnés par la Belle Fromagerie (Etelles - 35)** 8,00 €
Platter of ripened cheeses selected by La Belle Fromagerie





CARTE DES DESSERTS

-  **Mille-feuilles tout chocolat Valrhona, caranao et équatoriale** 8,50 €
Milfoil all Valrhona chocolate and Equatorial caranao
-  **Omelette Norvégienne** 9,00 €
Homemade baked Alaska with vanilla ice cream
-  **Opéra de la Ferrière, praliné, citron et basilic** 9,00 €
Opera de la Ferriere, praline, lemon and basil
-  **Poire Belle-Hélène revisitée dans sa sphère** 10,50 € 
Pear Belle-Hélène revisited in its sphere
-  **Duo d'ananas, éclats fruit de la passion, sponge cake, crémeux namelaka aux amandes** 9,00 €
Duo pineapple, passion fruit chips, sponge cake, creamy almond namelaka
-  **Tarte tatin en finger, bavaroise vanillée à la crème d'Isigny et gelée de cidre** 9,00 €
Finger tart in finger, Bavarian vanilla with Isigny cream and cider jelly
-  **Chou croquant au café et tuile mendiant au gianduja** 9,00 €
Coffee crunchy cabbage and gianduja beggar tile


NOS DESSERTS « GOURMANDS »

-  **Café ou Thé servi avec 3 douceurs sucrées** 8,00 €
« Coffee or Tea » served with 3 sweet delicacies
-  **Coupe de Champagne ou Irish Coffee servi avec 3 douceurs sucrées** 12,00 €
Glass of Champagne or Irish Coffee served with 3 sweet delicacies

NOS COUPES DE GLACES

-  **Colonel** 7,00 €
Lemon sorbet with vodka
-  **Dame Blanche** 7,00 €
Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream
-  **After Eight** 7,00 €
Mint and chocolate ice cream
-  **Irish Coffee** 7,00 €
Coffee ice cream with chocolate sauce and whipped cream, whisky

NOS BOULES DE GLACES AU CHOIX

-  **Glaces : Menthe-choco / Vanille / Café / Chocolat**
Ice cream : Mint-chocolate / Vanilla / Coffee / Chocolate
-  **Sorbets : Citron / Fraise / Pomme / Framboise**
Sorbet : Lemon / Strawberry / Apple / Raspberry

1 boule 2,50 €

2 boules 5,00€

3 boules 6,50€