

MENU SAVEUR

Excepté veilles de fêtes, jours fériés et Week end prolongés

Tomates du Penher Fumées, Sauce homardine acidulée

Cabillaud, fenouil rôti, bouillon aux épices,
Écume d'amande
Ou

Suprême de poulet crevette chorizo, risotto
Et sauce au safran des Volcans

Alliance chocolat framboise

MENU AU FIL DES SAISONS

Foie gras terrine et crémeux de chèvre, cerise et curry noir
Ou

Œuf parfait, caviar d'aubergine, pâtes de Languidic aux courgettes sauce basilic
Ou

Burrata, variation de betteraves
Notes de pistaches & Fleur d'oranger

Saint Pierre confit à l'huile d'olive, Légumes du marché,
Et Sauce estragon
Ou

Filet de bœuf fumé et maquereau, pomme de terre,
Condiment ail noir oseille et bouillon terre mer à la sauge
Ou

Ris de veau, carotte passionnément, comté translucide,
Crumble sarrasin

Accord chocolat, et bière de Bretagne
Ou

« **R**amène ta fraise »
Fraise de Saint Goustan, rhubarbe, et radis
Ou

Citron meringué, fraîcheur de basilic

MENU BOUT 'CHOU (-4 ANS)

Jambons frites et glace

MENU ENFANT (-12 ANS)

Salade de tomates *Ou* jambon blanc *Ou* foie gras

Pavé de bœuf *Ou* filet de poisson cuit meunière

Assortiment de sorbets et glaces maison
Ou **M**oelleux au chocolat, glacée vanille

MENU PLAISIRS

Saint pierre croustillant capre et citron
Ou

Bœuf fumé en carpaccio, crème de sardine,
Variation de tomates

Foie gras poêlé, céleri fenouil, cerise estragon
Ou

Œuf parfait, caviar d'aubergine,
Pâtes de Languidic aux courgettes sauce basilic

Pigeon de Fabrice cuit rosé, aigre doux de pruneau,
Choux farci et crème de lard
Ou

Poisson noble, Carottes rôties et acidulées,
Jus de viande, Sauce vin jaune

Accord chocolat, et bière de Bretagne
Ou

« **R**amène ta fraise »
Fraise de Saint Goustan, rhubarbe, et radis
Ou

Citron meringué, fraîcheur de basilic

MENU CONFIANCE

*Laisser vous guider, et partons ensemble pour une
belle balade gourmande*

Balade en 6 créations

*Pour accentuer le plaisir de cette balade :
Accord de vin au verre
4 verres de vins accordés avec les plats salés*

MENU DÉGUSTATION HOMARD

*Le chef en pince pour le homard bleu, Et vous ?
Dégustation en 3 passages
Ou Seul le homard est l'incontournable
Suivi de 2 desserts choisis par
les plus gourmands d'entre nous*

FROMAGES 7€

Possible en supplément sur tous les menus

- Assiette de fromages de Bretagne mais aussi d'ailleurs
- Préparation du chef

MENU SAVEUR 32€

MENU AU FIL DES SAISONS 46 €

MENU PLAISIRS 62€

MENU CONFIANCE 79€ (119€ avec les vins)

MENU HOMARD 99€

MENU ENFANT (-12 ANS) 17€

MENU BOUT 'CHOU (-4 ANS) 7€

Liste des allergènes disponibles sur simple demande