

MENU SAVEUR

Excepté veilles de fêtes, jours fériés et Week end prolongés

Pounti : gâteau de blettes, condiment pruneau,
sauce estragon

Cabillaud, brocoli, pistache et pamplemousse
Ou

Mignon de porc esprit orloff
Voile de comté, jambon de pays,

Alliance chocolat orange

MENU AU FIL DES SAISONS

Foie gras poêlé et maquereau, sauce acidulée framboise,
Poireaux, échalotte confite
Ou

Œuf parfait, variation de champignons, sauce basilic
Ou

Burrata, céleri, poire, saveur de truffe

Saint Pierre, variation de chou-fleur,
condiment sésame noir, sauce citron
Ou

Filet de bœuf fumé souvenir d'un kig a farz
Ou

Ris de veau, potiron, comté translucide,
Sauce café, velouté à la châtaigne

Accord chocolat, et bière de Bretagne
Ou

Sablé croustillant, orange, courge et safran
Ou

Citron meringué, fraîcheur de basilic

MENU BOUT 'CHOU (-4 ANS)

Jambon 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

Burrata, céleri, poire, saveur de truffe
Ou

Bœuf fumé en carpaccio, betterave, brocoli, pistache

Foie gras poêlé, mûre, farz de blé noir, sauce estragon
Ou

Langoustines, champignons, bouillon acidulé

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

Saint Pierre, variation de chou-fleur,
condiment sésame noir, sauce citron

Accord chocolat et bière de Bretagne
Ou

Sablé croustillant, orange, courge et safran
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 choisi 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