



Menu du Gourmet 56 € (Entrée/ Plat / Fromages/ Dessert)

Nos entrées

*Le traditionnel Foie Gras de Canard / 25 €
Mi-cuit au Porto, condiment fraise/rhubarbe.*

*Langoustines / 26 €
Snackées et en émulsion, raviole végétale d'araignée de mer, poudre d'olive noire.*

*L'œuf parfait / 25 €
Cèpes rôtis, crémeux de cèpes, nuage à l'ail nouveau.*

Nos plats

*Ris de Veau croustillant (français) / 32 €
(Plat signature)
Gratin de macaronis longs au foie gras, jus aux morilles.*

*Filet de bœuf / 30 €
Aux girolles, pommes de terre grenaille, jus corsé au romarin.*

*Turbot ou Barbue de nos côtes (selon arrivage) / 31 €
Rôti sur la peau, cocos de Paimpol au chorizo, coulis de tomates fraîches.*

Plateau de fromages affinés 18 €

Nos desserts 15 €

*Chou-Praliné
Mousse praliné et pralin craquant, crème glacée au Gianduja.*

*Figues de Solliès
En tarte, crème d'amande à l'amaretto, glace au miel, pignons de pin grillés.*

*Le chocolat (66%)
Façon pot de crème au cœur Dulcey, glace au lait d'amande et amandes croquantes.*

Suggestions du moment

Entrée

Poêlée de cèpes de nos forêts au beurre demi-sel / 20 €

Plat

Saint-Jacques de la baie de Seine juste saisies, polenta crémeuse, crème de thym et lard / 32 €

Dessert

Poire Williamine pochée aux épices, sablé breton, condiment et sorbet poire sauge-menthe / 15 €

Menu « Homard Breton dans tous ses états » 70 €

*Menu servi en 5 services
(Mise en bouche/ entrée/ plat/ fromage/ dessert au choix)*

Mise en bouche

La tête en bisque aromatisée à la vanille.

Entrée

Les pinces et les coudes en raviole sur royale aux petits légumes, émulsion de carapace.

Plat

Le corps juste saisi, crémeux aux carottes des sables, sauce corsée au corail.

Plateau de fromages

Dessert au choix

Menu « Saint-Jacques de la baie de seine » 65 €

*Menu servi en 5 services
(Mise en bouche/ entrée/ plat/ fromage/ dessert au choix)*

Mise en bouche

Rôtie sur un lit de cèpes.

Entrée

En carpaccio tiède sur confit de poireaux, sablé parmesan, huile de noisette.

Plat

Juste saisies, polenta crémeuse, crème de thym et lard.

Plateau de fromages

Dessert au choix

Menu enfant 18 €

(Moins de 12 ans)

Entrée/ plat/ dessert.