

Menu Découverte 39 €

Amuse-Bouche

Entrée

Tarte fine de Coquillages
Compotée d'échalotes et Beurre d'algues

Plat

Le Cabillaud nacré à Coeur
Variations autour du Chou-Fleur...

Dessert

Le Mont-Blanc revisité, Crème de Marrons et Citron

Mignardises

Le Menu Plaisir à 59€

Amuse-Bouche

Entrée au choix

Foie Gras de la Ferme de Lanvaux mi-cuit
Chutney de Mangue et Safran

Ou

Les Saint-Jacques juste snackées
Épaule de porc confite 36h
Carottes en texture
Jus de Barbe au Yuzu

Plat au choix

Le Poisson Noble de nos côtes
Aux Baies de Batak, Potimarron en déclinaison
Et Jus d'arêtes

Ou

Le Porc de nos Régions
Filet mignon rôti au "Barbecue"
Céleri confit et Poireaux rôtis
Notes de truffes et Jus corsé

Le Pré - dessert

Dessert au choix

Autour de la Mandarine, crémeux, biscuit, fruit et Sorbet maison

Ou

Les Trois Chocolats

Mignardises

Menu Gourmand 81€

Amuse-Bouche

Entrée

Les Ormeaux de nos côtes

Carottes en textures

Poisson

Le Poisson Noble de Petit bateau

Baies de Batak et Potimarron en déclinaison

Jus d'arêtes

Viande

Le Porc de notre région

Filet mignon rôti au "barbecue"

Céleri confit et Poireaux rôtis

Notes de truffes et Jus corsé

Le Pré-Dessert, du salé vers le sucré

Dessert au choix à la carte

Mignardises

La Carte

Entrées

Le Foie-Gras de la Ferme de Lanvaux mi-cuit,
Chutney de Mangue et Safran **22€**

Les Saint-Jacques juste snackées, Épaule de porc confite 36h
Carottes en texture, Jus de Barbe au Yuzu **20€**

Tarte fine de Coquillages, Compotée d'échalotes et Beurre d'algues **18€**

Fruits de Mer

Les Ormeaux de nos côtes, Légumes de saison **38€**

« Les Demoiselles du Guilvinec » Langoustines 350g
(Selon arrivages - prix selon la criée)

Huîtres de l'Île de Sein de Marie et Stan Robert **6: 12€, 9: 18€, 12: 24€**

Homard entier grillé, Légumes de saison
(Selon arrivages - prix selon la criée)

Plateau de Fruits de Mer (pour 1 personne) **47€**
*1 Araignée ou 1 Tourteau (selon la saison), 6 Huîtres de l'Île de Sein,
250gr de Langoustines, Bigorneaux, Bulots et Crevettes*

Plats

Le Poisson Noble de nos cotes aux baies de Batak **26€**
Potimarron en déclinaison, Jus d'arêtes

Le Cabillaud nacré à Coeur, Variation autour du Chou-Fleur... **21€**

Le Porc de nos Régions, Filet mignon rôti au "Barbecue" **22€**
Céleri confit et Poireaux rôtis, Notes de truffes et Jus corsé

La Sélection du Boucher : Le Filet de Bœuf Rossini **36€**
Légumes de saison

La Sole Meunière, Légumes de saison (400/500g) **42€**

Desserts

* Le Mont-Blanc revisité, Crème de Marrons et Citron
* Autour de la Mandarine, crémeux, biscuit, fruit et Sorbet maison
* Les Trois Chocolats

Le Plateau de Fromages de nos régions **12€**