

Nos premières entrées

Notre Plat Signature

*Homard breton tranché,
survolé de caviar de France, écume de homard* 31 €

*Langoustine Royale snackée,
meringuée aux agrumes* 31 €

*Tartare de bœuf aromatique,
jaune d'œuf confit à l'huile d'olive* 31 €

Nos secondes entrées

*Thon rouge juste cuit,
sauce tonnato, confit de citron vert à la coriandre* 31 €

*Fine tarte de grenouilles,
aux arômes d'une provençale* 31 €

*Les carottes de nos jardins,
crumble épicié* 31 €

Nos poissons

*Bar de ligne,
escorté de petits pois printanier, jus court d'étrille* 40 €

*Turbot sauce hollandaise,
pomme de terre, galet au haddock fumé* 40 €

*Raie de nos côtes Bretonne,
persillée aux cornichons et chorizo* 40 €

☆☆☆

*Nous travaillons en direct avec les pêcheurs
des côtes bretonnes, le poisson sauvage est
pêché à la ligne en haute mer, dans la pure
tradition d'une pêche raisonnée*

☆☆☆

Nos viandes

*Bœuf le filet au sautoir,
aubergine compressée, rafraichie à la pastèque* 40 €

*Fusion entre le canard et la pintade,
feuilleté gourmand de nos jardins* 40 €

*Ris de veau de cœur braisé à l'estragon,
gaufrette d'un tian de légumes* 40 €

☆☆☆

Pour accompagner vos plats, nous vous proposons

L'accord avec 1 verre de vin 13 €

☆☆☆

*Menu du Marché en semaine midi et soir
Sauf samedi soir, dimanche et jours fériés* 40 €

Menu jeunes convives moins de 12 ans 25 €

Plateau de fromages affinés 15 €

Nos desserts

*Framboises
en 7 textures* 20 €

*Rhubarbe pochée,
moelleux et crème glacé pistache* 20 €

*Fraises, yaourt aux agrumes,
tuiles sésame, sorbet fraise basilic* 20 €

*Litchis infusés aux grenades,
sorbet litchi citron vert* 20 €

CHEZ MICHÈLE

Menu Michèle et Serge

Éveil du palais

☆☆☆

*Fine tarte de grenouilles,
aux arômes d'une provençale*

☆☆☆

*Raie de nos côtes Bretonne,
persillée aux cornichons et chorizo*

☆☆☆

Touche sucrée

☆☆☆

*Rhubarbe pochée,
moelleux et crème glacé pistache*

75 €

Menu Découverte Estival

Éveil du palais

☆☆☆

*Thon rouge juste cuit,
sauce tonnato, confit de citron vert à la coriandre*

☆☆☆

*Les carottes de nos jardins,
crumble épicié*

☆☆☆

*Bœuf le filet au sautoir,
aubergine compressée, rafraichie à la pastèque*

☆☆☆

Touche sucrée

☆☆☆

*Framboises
en 7 textures*

95 €

Menu Papillons

Éveil du palais

☆☆☆

Homard breton tranché, survolé de caviar de France, écume de homard

☆☆☆

Langoustine Royale snackée, meringuée aux agrumes

☆☆☆

Tartare de bœuf aromatique, jaune d'œuf confit à l'huile d'olive

☆☆☆

Ris de veau de cœur braisé à l'estragon, gaufrette d'un tian de légumes

☆☆☆

Touche sucrée

☆☆☆

Fraises, yaourt aux agrumes, tuiles sésame, sorbet fraise basilic

128 €

Le Grand Menu

En sept temps avec sept accords de vins

Éveil du palais

☆☆☆

Homard breton tranché, survolé de caviar de France, écume de homard

☆☆☆

Turbot sauce hollandaise, pomme de terre, galet au haddock fumé

☆☆☆

Bar de ligne, escorté de petits pois printanier, jus court d'étrille

☆☆☆

Raie de nos côtes Bretonne, persillée aux cornichons et chorizo

☆☆☆

Fusion entre le canard et la pintade, feuilleté gourmand de nos jardins

☆☆☆

Fromages

☆☆☆

Touche sucrée

☆☆☆

Litchis infusés aux grenades, sorbet litchi citron vert

190 €

Tout changement dans un menu engendrera un supplément