

## *Pour commencer*

### *1<sup>ère</sup> entrée*

*Foie gras de canard  
Minestrone de légumes,  
aromates du jardin* 28€

*Thon à cru émincé, entrelacé de  
mangue épicée* 25€

*Homard breton rafraîchi aux  
petits pois, Crème de yuzu* 28€

### *2<sup>ème</sup> entrée*

*Langoustine royales taillées crues  
et cuites, aromates, gelée de  
crustacés* 29€

*Les tomates de Serge  
rafraichies aux herbes du jardin* 25€

*Légumes en fine tarte, texture,  
onctueux de ricotta* 27€

## *En terre*

*Bœuf le filet grillé,  
Pomme Rita, échalotes en condiments* 36€

*Riz de veau de cœur, laqué aux  
capres, poireau polenta* 38€

*Dos de cochon Ibérique épicé,  
cuisiné au sautoir, légumes  
odorants* 35€

## *Pour suivre*

### *En mer*

*Raie à la grenobloise survolée de  
caviar, Artichaut poivrade* 36€

*Turbot cuit en délicatesse, raviolis  
d'oignons Jus de viande aux herbes* 38€

*Bar de ligne braisé au fenouil, pomme  
fondante comme une bouillabaisse* 38€

*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*



## *Pour terminer*

*Notre forêt-noire une histoire de cœur*

*Rencontre vanille vin blanc monochrome*

*La fraise, crème catalane, sablé breton*

*Citron parfait, meringué en Pavlova*

15€

*Pour accompagner vos plats, nous vous proposons*

*1<sup>er</sup> accord 2 verres de vin à 16€*

*2<sup>ème</sup> accord 3 verres de vin à 24€*

*Formule à 25€ en semaine midi et soir sauf Samedi soir, dimanche et jours fériés.*

*Menu jeunes convives moins de 12 ans. 16€*

*Plateau de fromages affinés. 15€*

*Faites plaisir à vos amis, parents, relations*

*Pensez offrir nos bons cadeaux*

*Prix nets*

## *Menu plaisir*

*Éveil du palais*  
\*\*\*

*Les tomates de Serge  
rafraichies aux herbes du jardin*  
\*\*\*

*Raie à la grenobloise survolée de  
caviar, artichaut provençal*  
\*\*\*

*Citron parfait, meringué en  
Pavlova*

45€

## *Menu « Michèle et Serge »*

*Éveil du palais*  
\*\*\*

*Thon à cru émincé, entrelacé de  
mangue épicée*  
\*\*\*

*Légumes en fine tarte, texture,  
onctueux de ricotta*  
\*\*\*

*Dos de cochon Ibérique épicé, cuisiné  
au sautoir, légumes odorants*  
\*\*\*

*Touche sucrée*  
\*\*\*

*La fraise, crème Catalane, sablé  
breton*

65€

## *Menu Découverte Estivale*

*Éveil du palais*  
\*\*\*

*Foie gras de canard  
minestrone de légumes,  
aromates du jardin*  
\*\*\*

*Langoustine Royale taillées, crues  
et cuites, gelée de crustacés*  
\*\*\*

*Bœuf le filet rôti,  
Pomme Rita, échalotes en  
condiment*

*Ou*

*Bar de ligne braisé au  
fenouil, pomme fondante  
Comme une bouillabaisse*  
\*\*\*

*Touche sucrée*  
\*\*\*

*Notre forêt noire une histoire  
d'amour*

80€

## *Menu Papillons*

*Éveil du palais*  
\*\*\*

*Homard Breton rafraîchi aux petits pois  
Crème de yuzu*  
\*\*\*

*Langoustine royales taillées crues et  
cuites gelée de crustacés*  
\*\*\*

*Turbot cuit en délicatesse,  
raviolis d'oignons  
Jus de viande aux herbes.*  
\*\*\*

*Riz de veau de cœur, laqué aux capres,  
poireau, polenta*  
\*\*\*

*Fromages*  
\*\*\*

*Touche sucrée*  
\*\*\*

*Rencontre entre la vanille et le vin  
blanc monochrome*

110€