

## *Pour commencer*

### *1<sup>er</sup>e entrée*

*Foie gras de canard en sphère,  
Écrin de passion, orange* 28€

*Langoustine Royale bretonne juste  
cuite au thym, mitonnée de  
mangue, oignon, coriandre* 27€

*Les tomates de Serge  
En fraîcheur et gourmandise* 25€

### *2<sup>ème</sup> entrée*

*Homard Breton juste saisi en  
crumble de viennoise, fraises au vin* 29€

*Tzatzíki, citron semi confit, huile  
d'olive Sicilienne, concombre givré* 25€

*Agnolottis cuisinés aux petits pois,  
Chorizo, oignon rouge* 27€

*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*

## *En terre*

*Bœuf le filet rôti,  
Longues gnocchis aux aromates* 36€

*Epaule d'agneau confite d'oignons,  
Citron, jus d'herbes,  
Boulgour de légumes* 35€

*Dos de cochon caramélisé épicé,  
Une aubergine autour du vert* 38€

## *Pour suivre*

### *En mer*

*St Pierre breton cuit en délicatesse  
Comme une bouillabaisse* 38€

*Rouget cuit à la salamandre,  
Légumes du sud  
Revenus au basilic et citron* 32€

*Turbot breton sauvage,  
Artichaut barigoule aux champignons* 38€

## *Pour terminer*

*Crème brûlée à la vanille de Madagascar, fraises, sablé breton*

*Chocolat au lait en ganache moelleuse, Glace au vieux rhum, Marmelade d'orange amère*

*Framboise, pistache, passion Escortées de son sorbet fromage blanc*

*Baba à l'Apérol Spritz, agrumes*

15€

*Prix nets*

*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*

## Menu plaisir

*Éveil du palais*

\*\*\*

*Tzatzíki, citron semi confit, huile  
d'olive sicilienne, concombre givré*

\*\*\*

*EpauLe d'agneau confite d'oignons,  
Citron, jus d'herbes,  
BouLgour de légumes*

\*\*\*

*Touche sucrée*

\*\*\*

*Baba à l'Apérol Spritz, agrumes*

45€

## Menu « Michèle et Serge »

*Éveil du palais*

\*\*\*

*Les tomates de Serge  
En fraîcheur et gourmandise*

\*\*\*

*Agnolottis cuisinés aux petits pois,  
Chorizo, oignon rouge*

\*\*\*

*Dos de cochon caramélisé épicé,  
Une aubergine autour du vert*

\*\*\*

*Touche sucrée*

\*\*\*

*Chocolat au lait en ganache moelleuse,  
Glace au vieux rhum,  
Marmelade d'orange amère*

65€

## *Menu Découverte Estivale*

*Éveil du palais*  
\*\*\*

*Foie gras de canard en cube,  
Écrin de passion, orange*  
\*\*\*

*Langoustine Royale bretonne juste*  
*Cuite au thym,*  
*Mitonnée de mangue,*  
*Oignon, coriandre*  
\*\*\*

*Bœuf le filet rôti,*  
*Longues gnocchis aux aromates*  
Ou

*Rouget cuit à la salamandre,*  
*Légumes du sud*  
*Revenus au basilic et citron*  
\*\*\*

*Touche sucrée*  
\*\*\*

*Crème brûlée à la vanille de  
Madagascar, fraises, sablé breton*

80€

## *Menu Papillons*

*Éveil du palais*  
\*\*\*

*Homard Breton juste saisi en crumble de  
viennoise, fraises au vin*  
\*\*\*

*St Pierre breton cuit en délicatesse*  
*Comme une bouillabaisse*  
\*\*\*

*Turbot breton sauvage,*  
*Artichaut barigoule aux champignons*  
\*\*\*

*Epaule d'agneau confite d'oignons,  
citron, Jus d'herbes, boulgour de légumes*  
\*\*\*

*Fromages*  
\*\*\*

*Touche sucrée*  
\*\*\*

*Framboise, pistache, passion*  
*Escortées de son sorbet fromage blanc*

110€

*Tout changement dans un menu engendrera un  
supplément*