

Pour commencer

1^{er}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^{ème} 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^{er} accord 2 verres de vin à 16€

2^{ème} 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*

*Epaulé 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*