

**Entrées 28 €**

*Foie gras de canard mi-cuit, rafraîchi aux fruits et légumes de saison  
Thon à cru entrelacé de mangue, oignons rouges, survolé d'un sorbet moutarde  
Homard de nos Côtes Bretonnes en carpaccio, condiments d'agrumes*

**Plats 38 €**

*Bar de ligne cuit en délicatesse, gaufrette de petits pois, jus réduit  
Dos de cochon ibérique confit, caramélisé aux épices, socca, caviar d'aubergine, oignons rôtis  
Bœuf le filet grillé, escorté d'une pomme de terre truffée en spirale, jus aux herbes*

**Desserts 15 €**

*La fraise, contisée de vanille au basilic, sablé sicilien  
Praliné en gourmandise glace à la farigoule  
La rhubarbe en osmose d'une crème catalane*

**Menu jeune convive moins de 12 ans 16 €**

**Assortiment de fromage 15 €**

*Menu du marché 27 € en semaine midi et soir sauf samedi soir, dimanche et jours fériés*

## *Menu Michèle et Serge*

*Éveil du palais*

\*\*\*

*Thon à cru entrelacé de mangue*

*Oignons rouges*

*Survolé d'un sorbet moutarde*

\*\*\*

*Dos de cochon ibérique confit*

*Caramélisé aux épices, socca*

*Caviar d'aubergine, cébettes rôties*

\*\*\*

*Touche sucrée*

\*\*\*

*La rhubarbe en osmose*

*D'une crème catalane*

65 €

## *Menu Découverte*

*Éveil du palais*

\*\*\*

*Foie gras de canard mi-cuit*

*Rafraîchi aux fruits*

*Et légumes de saison*

\*\*\*

*Homard de nos Côtes Bretonnes*

*En carpaccio*

*Condiments d'agrumes*

\*\*\*

*Bœuf le filet grillé, escorté d'une*

*Pomme de terre truffée en spirale*

*Jus aux herbes*

\*\*\*

*Touche sucrée*

\*\*\*

*La fraise, contisée de vanille au*

*Basilic, sablé sicilien*

85 €

## *Menu Papillon*

*Éveil du palais*

\*\*\*

*Foie gras de canard mi-cuit*

*Rafraîchi aux fruits et légumes*

\*\*\*

*Homard de nos Côtes Bretonnes en*

*Carpaccio, condiments d'agrumes*

\*\*\*

*Thon à cru entrelacé de mangue*

*Oignons rouges, sorbet moutarde*

\*\*\*

*Bar de ligne cuit en délicatesse*

*Gaufrette de petits pois, jus réduit*

\*\*\*

*Fromage*

\*\*\*

*Touche sucrée*

\*\*\*

*Praliné en gourmandise*

*Glace à la farigoule*

115 €