



*Pour commencer*

*1<sup>ère</sup> entrée*

*Foie gras de canard en sphère*

*Écrin de chocolat kirsch* 28€

*Le topinambour aux noisettes amandes,*

*Survolé de truffes, vinaigrette de sous-bois* 25€

*Coquilles St-Jacques dorée à la plancha, purée de céleri, émulsion de truffes pommes fondantes*

28€

*2<sup>ème</sup> entrée*

*Homard Breton juste saisi en crumble*

*de viennoise, potiron, châtaignes,*

*crème de yuzu* 29€

*Œuf en neige contisé aux truffes,*

*jus de viande* 25€

*Agnolotti cuisinés aux champignons des bois,  
ricotta, écume de cresson* 27€

*Pour suivre*

*En mer*

*Lieu jaune de ligne au tandoori, barigoule de  
légumes, croustillant de parmesan* 36€

*Cabillaud cuit en délicatesse, risotto de céréales,  
Jus de poissons de roche* 35€

*Turbot breton sauvage au beurre d'ail,  
Pak Choi, carottes au cumin* 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*

## *En terre*

*Bœuf, le filet rôti, crumble de noisettes aux épices  
du trappeur, sphère de pommes de terre, purée  
d'oignons* 36€

*Ris de veau, de cœur laqué aux citrons et estragon  
polenta sicilienne aux aromates* 35€

*Pigeon cuit au sautoir, royal de poireau en melba,  
cébette grillée* 38€

*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€

## *En terre*

*Bœuf, le filet rôti, crumble de noisettes aux épices  
du trappeur, sphère de pommes de terre, purée  
d'oignons* 36€

*Ris de veau, de cœur laqué aux citrons et estragon  
polenta sicilienne aux aromates* 35€

*Pigeon cuit au sautoir, royal de poireau en melba,  
cébette grillée* 38€

*Pour accompagner vos plats, nous vous proposons*

*1er accord 2 verres de vin à 16€*

*2ème 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€*

*Menu « Michèle et Serge »*

*Éveil du palais*  
\*\*\*

*Agnolotti cuisinés aux champignons des bois,  
ricotta, huile d'olive*

\*\*\*

*Œuf en neige contisé aux truffes, jus de viande*

\*\*\*

*Pigeon cuit au sautoir, royal de poireaux en melba,  
cébettes grillées*

\*\*\*

*Touche sucrée*

\*\*\*

*La pomme comme une tatin gourmande et fondante, glace au caramel  
onctueux de vanille*

65€

## *Menu Papillons*

### *Éveil du palais*

\*\*\*

*Homard breton juste saisi en crumble de viennoise,  
potiron, châtaignes, crème de yuzu*

\*\*\*

*Turbot cuit au beurre d'ail, Pak Choi,  
carottes au cumin*

\*\*\*

*Coquilles Saint-Jacques dorées à la plancha,  
purée céleri, émulsion de truffes, pommes fondantes*

\*\*\*

*Ris de veau de cœur laqué aux citrons et estragon,  
polenta sicilienne aux aromates*

\*\*\*

### *Fromages*

\*\*\*

### *Touche sucrée*

\*\*\*

*Le chocolat en ganache moelleuse, biscuit chocolaté,  
panna cotta Amaretto*

110€

## *Menu plaisir*

*Éveil du palais*

\*\*\*

*Topinambour aux noisettes amandes, survolé de truffes*

\*\*\*

*Lieu jaune de ligne au tandoori, barigoule de céréales, croustillant de parmesan*

\*\*\*

*Touche sucrée*

\*\*\*

*Baba au vieux rhum et agrumes*

45€

## *Menu Découverte estival*

*Éveil du palais*

\*\*\*

*Foie gras de canard en sphère ,*

*écrin de chocolat kirsch*

\*\*\*

*Coquilles Saint-Jacques dorées à la plancha, purée de céleri*

*émulsion de truffes ,pommes fondantes*

\*\*\*

*Bœuf le filet rôti*

*Crumble de noisettes aux épices trappeur, sphère de pommes de terre*

*Ou*

*Cabillaud cuit en délicatesse, risotto de céréales,*

*jus de poisson de roche*

\*\*\*

*Touche sucrée*

\*\*\*

*La poire en gourmandise ,crème de marrons, opaline aux amandes*

80€

*Tout changement dans un menu engendrera un supplément*

## *Nos desserts*

*La pomme comme une tatin*

*gourmande et fondante,*

*glace au caramel, onctueux de vanille*

\*\*\*

*Traditionnel baba au vieux rhum et agrumes*

\*\*\*

*La poire en gourmandise, crème de marrons,*

*opaline aux amandes*

\*\*\*

*Chocolat en ganache moelleuse,*

*biscuit chocolaté ,*

*panna cotta Amaretto*

15€