

Nos entrées froides

*Langoustine de nos côtes bretonnes
royale de barigoule, condiments de mangues* 28 €

*Fusion entre le canard et la volaille
en écrin de nori* 27 €

*Les tomates de Serge à la vanille et citron vert
écume de burrata* 28 €

Nos entrées chaudes

*Homard breton nacré, fraises pochées au vin
et petits pois* 29 €

*Œufs mollets,
tétragone au caviar glacé au comté* 29 €

*Rouget cuit par le dessus
mitonné de légumes à la passion* 28 €

Nos poissons

*Lieu jaune de ligne agnolotti à la ricotta truffée
jus de cresson* 36 €

*Bar breton cuisiné en délicatesse
gaufrette de petits pois, jus réduit* 38 €

*Saint pierre grillé
compression d'épinards aux amandes* 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*

☆☆☆

Nos viandes

*Ris de veau de cœur laqué à l'estragon,
gnocchis aux herbes* 38 €

*Bœuf le filet rôti, escorté d'une pomme
de terre en spirale, jus de viande* 38 €

*Dos de cochon ibérique confit, caramélisé aux épices,
socca, caviar d'aubergine, oignons rôtis* 36 €

☆☆☆

Pour accompagner vos plats, nous vous proposons

1^{er} accord 1 verre de vin 9 €

2^{ème} accord 2 verres de vin 18 €

3^{ème} accord 3 verres de vin 27 €

☆☆☆

*Menu du Marché en semaine midi et soir
Sauf Samedi soir, dimanche et jours fériés* 27 €

Menu jeunes convives moins de 12 ans 16 €

Plateau de fromages affinés 15 €

Nos desserts

*Notre pavlova aux fruits,
crèmeux de Limoncello* 15 €

*Chocolat lacté en ganache moelleuse
glace au vieux Rhum tuile à l'orange* 15 €

*Fraises, contisée de vanille au basilic,
sablé sicilien* 15 €

Nos sorbets du jardin 15 €

Menu Michèle et Serge

Éveil du palais

☆☆☆

Les tomates de Serge à la vanille et citron vert écume de burrata

☆☆☆

Lieu jaune de ligne agnolotti à la ricotta truffée, jus de cresson

☆☆☆

Touche sucrée

☆☆☆

Notre pavlova aux fruits, crémeux de Limoncello

65 €

Menu Découverte Estivale

Éveil du palais

☆☆☆

Langoustine de nos côtes bretonnes, royale de barigoule, condiments de mangues

☆☆☆

Œufs mollets, tétragone au caviar glacé au comté

☆☆☆

*Bœuf le filet rôti, escorté d'une pomme de terre en spirale
jus de viande*

☆☆☆

Touche sucrée

☆☆☆

*Chocolat lacté en ganache moelleuse
glace au vieux Rhum tuile à l'orange*

85 €

Menu Papillons

Éveil du palais

☆☆☆

Homard breton nacré, fraises pochées au vin et petits pois

☆☆☆

Œufs mollets, tétragone au caviar glacé au comté

☆☆☆

Rouget cuit par le dessus, mitonné de légumes à la passion

☆☆☆

Ris de veau de cœur laqué à l'estragon, gnocchis aux herbes

☆☆☆

Touche sucrée

☆☆☆

Fraises, contisée de vanille au basilic, sablé sicilien

115 €

Le Grand Menu

En sept temps avec sept accords de vins

Éveil du palais

☆☆☆

Homard breton nacré, fraises pochées au vin et petits pois

☆☆☆

Fusion entre le canard et la volaille en écrin de nori

☆☆☆

*Bar breton cuisiné en délicatesse, gaufrette de petits pois,
jus réduit*

☆☆☆

Saint pierre grillé, compression d'épinards aux amandes

☆☆☆

*Dos de cochon ibérique confit, caramélisé aux épices, socca, caviar d'aubergine,
oignons rôtis*

☆☆☆

Fromages

☆☆☆

Touche sucrée

☆☆☆

Nos sorbets du jardin

150 €

Tout changement dans un menu engendrera un supplément