

## *Nos entrées froides*

*Homard breton*  
*en tartare survolé de caviar de France* 29 €

*Saint-Jacques*  
*fine tarte de céleri rave, tranches de Saint-Jacques*  
*condiment d'agrumes* 28 €

*Lapin*  
*filet cuit tendrement, foie gras de canard*  
*en écrin de beurre de cacao* 29 €

## *Nos entrées chaudes*

*Risotto*  
*cuit à l'amarone, poulpe braisé*  
*au vinaigre de framboise* 28 €

*Topinambour*  
*crémeux et onctueux, truffé, noisettes et praliné* 28 €

*Œufs*  
*blanc manger aux truffes cuit en délicatesse,*  
*jus aux herbes* 28 €

## *Nos poissons*

*Lieu jaune de ligne*  
*juste cuit au curry gaufrette de potiron* 36 €

*Turbot*  
*raviolis ricotta, pomelos confit,*  
*pistache noisette au beurre* 38 €

*Saint-Jacques*  
*rôties aux épices, gourmandise de poireaux à la coco* 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*

*Bœuf, le filet poêlé,  
pomme fondante, artichaut melba de sardine* 38 €

*Ris de veau  
braisé aux câpres, pomme Rita aux cébettes* 38 €

*Caille royale, cuit en délicatesse,  
oignons fondant, écume de volaille truffée* 36 €

☆☆☆

*Pour accompagner vos plats, nous vous proposons*

*1<sup>er</sup> accord 1 verre de vin* 9 €

*2<sup>eme</sup> accord 2 verres de vin* 18 €

*3<sup>eme</sup> 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*

### *Chocolat*

*la grande assiette de chocolat, Nyangbo 68%* 15 €

### *Pomme, comme une Tatin*

*onctueux au vin blanc, noisettes caramélisées* 15 €

### *Poire, dans l'esprit d'un Mont blanc,*

*au poivre d'exception* 15 €

### *Pavlova*

*aux litchis et pomelos rose* 15 €

## *Menu Michèle et Serge*

*Éveil du palais*

☆☆☆

*Topinambour crémeux et onctueux, truffé, noisettes et praliné*

☆☆☆

*Lieu jaune de ligne juste cuit au curry gaufrette de potiron*

☆☆☆

*Touche sucrée*

☆☆☆

*Poire, dans l'esprit d'un mont blanc, au poivre d'exception*

65 €

## *Menu Découverte Estivale*

*Éveil du palais*

☆☆☆

*Saint-Jacques fine tarte de céleri rave,  
tranches de Saint-Jacques condiment d'agrumes*

☆☆☆

*Lapin filet cuit tendrement, foie gras de canard  
en écrin de beurre de cacao*

☆☆☆

*Bœuf, le filet poêlé, pomme fondante, artichaut melba de sardine*

☆☆☆

*Touche sucrée*

☆☆☆

*Pomme, comme une tatin  
onctueux au vin blanc, noisettes caramélisées*

85 €

## *Menu Papillons*

*Éveil du palais*

☆☆☆

*Homard breton en tartare survolé de caviar de France*

☆☆☆

*Saint-Jacques rôties aux épices, gourmandise de poireaux à la coco*

☆☆☆

*Œufs blanc manger aux truffes cuit en délicatesse,  
jus aux herbes*

☆☆☆

*Ris de veau braisé aux câpres, pomme Rita aux cébettes*

☆☆☆

*Touche sucrée*

☆☆☆

*Chocolat la grande assiette de chocolat, Nyangbo 68%*

115 €

## *Le Grand Menu*

*En sept temps avec sept accords de vins*

*Éveil du palais*

☆☆☆

*Homard breton en tartare survolé de caviar de France*

☆☆☆

*Turbot raviolis ricotta, pomelos confit, pistache noisette au beurre*

☆☆☆

*Risotto cuit à l'amarone, poulpe braisé au vinaigre de framboise*

☆☆☆

*Caille royale, cuit en délicatesse, oignons fondant, écume de volaille truffée*

☆☆☆

*Ris de veau braisé aux câpres, pomme Rita aux cébettes*

☆☆☆

*Fromages*

☆☆☆

*Touche sucrée*

☆☆☆

*Pavlova aux litchis et pomelos rose*

150 €

*Tout changement dans un menu engendrera un supplément*

# *Menu Truffes Blanches D'Alba*

*Pour l'ensemble de la table*

*Chiffonnade de jambon truffé*

---

*Foie gras poêlé, bouillon de volaille odorant, feuille à feuille de chou*

---

*Œuf en blanc manger, crémeux de topinambour*

---

*Linguine au parmesan 48 mois, jus de viande*

---

*Rosette de veau cuit en délicatesse, artichauts rôtis, pommes Rita*

---

*Tiramisu*

*Une bonne truffe blanche d'Alba sent la noisette*

*les connaisseurs ne s'y trompent pas !*

*Nous voulons donner le meilleur à nos clients*

220 €



## Menu du 25 décembre

Apéritif au champagne

\*\*\*

Marinière de moules aux citrons confits

\*\*\*

Homard Breton en tartare  
survolé de caviar de France

\*\*\*

Œuf en blanc manger aux truffes  
cuit en délicatesse, jus de cresson

\*\*\*

Poitrine de chapon de Bresse braisée aux morilles,  
pommes Rita

\*\*\*

Osmose entre le café et la citronnelle

\*\*\*

Notre forêt-noir des fêtes

★ Menu 105 € ★ Accord avec les vins 135 € ★

## Menu du 31 décembre

Apéritif au champagne

\*\*\*

Marinière de moules aux citrons confits

\*\*\*

Homard Breton en tartare  
survolé de caviar de France

\*\*\*

Saint-Jacques rôties aux épices,  
gourmandise de poireaux coco

\*\*\*

Œuf en blanc manger aux truffes cuit en  
délicatesse, jus de cresson

\*\*\*

Agnolottis aux truffes blanches d'Alba,  
jus réduit de viande

\*\*\*

Poitrine de Chapon de Bresse braisée aux  
morilles, pommes Rita

\*\*\*

Ile flottante à la vanille bourbon,  
neige de fève tonka

\*\*\*

Pavlova aux fruits exotiques

\*\*\*

Ganache chocolat lactée,  
glace au vieux rhum tuile à l'orange

★ Menu 150 € ★ Accord avec les vins 210 € ★

## Menu du 1<sup>er</sup> janvier

Apéritif au champagne

\*\*\*

Marinière de moule aux citrons confits

\*\*\*

Homards Breton en tartare  
survolé de caviar de France

\*\*\*

Œuf en blanc manger aux truffes  
cuit en délicatesse, jus de cresson

\*\*\*

Saint-Jacques rôties truffées, polenta crémeuse,  
émulsion de homard

\*\*\*

Rosette de veau cuit en délicatesse aux morilles,  
pommes fondantes, artichauts

\*\*\*

Ile flottante à la vanille bourbon,  
neige de fève tonka

\*\*\*

Pavlova aux fruits exotiques

★ Menu 115 € ★ Accord avec les vins 145 € ★

CHEZ MICHÈLE