

Nos premières entrées

*Le bœuf en tartare, jaune d'œuf truffé confit
à l'huile d'olive, rafraîchi à la livèche* 30 €

Notre Plat Signature

*Homard breton tranché,
survolé de caviar de France* 30 €

*Langoustines Royales en fine tarte de haricots verts,
mangues, coriandre* 30 €

Nos secondes entrées

Œuf de poule cuit en surprise truffé 29 €

*Jambonnette de grenouilles au tandoori,
velouté de cresson* 30 €

*Artichaut provençal, contisé aux huîtres,
émulsion d'une barigoule* 28 €

Nos poissons

*Langoustines Royales juste snackées, savarin provençal,
fraicheur de mange-tout* 38 €

*Bar de ligne cuit en délicatesse,
linguines à l'encre de seiche* 40 €

*Saint-Pierre en écrin de persil,
gourmandise de légumes* 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 rôti,
pommes Rita aux aromates* 39 €

*Ris de veau de cœur,
laqué à l'estragon, légumes au vert* 39 €

*Carré d'agneau grillé au barbecue
légumes printaniers* 39 €

☆☆☆

Pour accompagner vos plats, nous vous proposons

1^{er} accord 1 verre de vin 12 €

2^{ème} accord 2 verres de vin 24 €

3^{ème} accord 3 verres de vin 36 €

☆☆☆

*Menu du Marché en semaine midi et soir
Sauf Samedi soir, dimanche et jours fériés* 32 €

Menu jeunes convives moins de 12 ans 16 €

Plateau de fromages affinés 15 €

Nos desserts

*L'osmose entre l'ananas et la vanille bourbon
sorbet exotique*

18€

Les fraises dans l'esprit d'une tarte pique-nique

18€

*Ganache moelleuse au chocolat lacté
glace au vieux rhum, tuile à l'orange*

18 €

La rhubarbe et l'hibiscus point barre

18 €

Menu Michèle et Serge

Éveil du palais

☆☆☆

*Artichaut provençal, contisé aux huîtres,
émulsion d'une barigoule*

☆☆☆

*Saint-Pierre en écrin de persil,
gourmandise de légumes*

☆☆☆

Touche sucrée

☆☆☆

*L'osmose entre l'ananas et la vanille bourbon,
sorbet exotique*

72 €

Menu Découverte Estival

Éveil du palais

☆☆☆

*Langoustines Royales en fine tarte de haricots verts,
mangues, coriandre*

☆☆☆

*Jambonnette de grenouilles au tandoori,
velouté de cresson*

☆☆☆

Bœuf, le filet rôti, pommes Rita aux aromates

☆☆☆

Touche sucrée

☆☆☆

La rhubarbe et l'hibiscus point barre

90 €

Menu Papillons

Éveil du palais

☆☆☆

Homard breton tranché, survolé de caviar de France

☆☆☆

*Langoustines Royales juste snackées,
savarin provençal, fraîcheur de mange-tout*

☆☆☆

Œuf de poule cuit en surprise truffé

☆☆☆

Ris de veau de cœur, laqué à l'estragon, légumes au vert

☆☆☆

Touche sucrée

☆☆☆

Les fraises dans l'esprit d'une tarte pique-nique

120 €

Le Grand Menu

En sept temps avec sept accords de vins

Éveil du palais

☆☆☆

*Le bœuf en tartare, jaune d'œuf truffé confit
à l'huile d'olive, rafraîchi à la livèche*

☆☆☆

Homard breton tranché, survolé de caviar de France

☆☆☆

Bar de ligne cuit en délicatesse, linguines à l'encre de seiche

☆☆☆

Carré d'agneau grillé au barbecue, légumes printaniers

☆☆☆

Ris de veau de cœur, laqué à l'estragon, légumes au vert

☆☆☆

Fromages

☆☆☆

Touche sucrée

☆☆☆

*Ganache moelleuse au chocolat lacté, glace au vieux rhum,
tuile à l'orange*

175 €

Tout changement dans un menu engendrera un supplément