

**Entrées 28 €**

*Religieuse de foie gras de canard aux cerises*  
*Homard Breton juste cuit, raviole d'encre seiche à la tétragone*  
*Langoustines Royales découpées à cru, condiments mangue coriandre*

**Plats 38 €**

*Ris de veau de cœur laqué à l'estragon, gnocchis aux herbes du jardin*  
*Filet de bœuf rôti au sautoir, compression d'un baeckéoffe*  
*Turbot sauvage de nos pêcheurs bretons, légumes aux verts, jus d'une bouillabaisse*

**Desserts 14 €**

*Notre tarte aux fraises et catalane*  
*Chocolat lacté, croustillant d'orange, glace au rhum*  
*Notre forêt noire, une histoire de cœur*

*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*  
\*\*\*

*Langoustine Royale*  
*Découpée à cru*

*Condiments mangue coriandre*  
\*\*\*

*Filet de bœuf rôti au sautoir*  
*Compression d'un baeckéoffe*  
\*\*\*

*Touche sucrée*  
\*\*\*

*Notre tarte aux fraises et catalane*

65 €

## *Menu Découverte*

*Éveil du palais*  
\*\*\*

*Religieuse de foie gras*  
*De canard aux cerises*  
\*\*\*

*Homard Breton juste cuit*  
*Raviole d'encre seiche*  
*A la tétragone*  
\*\*\*

*Ris de veau de cœur*  
*Laqué à l'estragon, gnocchis aux*  
*Herbes du jardin*  
\*\*\*

*Touche sucrée*  
\*\*\*

*Chocolat lacté, croustillant*  
*D'orange, glace au rhum*

85 €

## *Menu Papillon*

*Éveil du palais*  
\*\*\*

*Religieuse de foie gras*  
*De canard aux cerises*  
\*\*\*

*Homard Breton juste cuit*  
*Raviole d'encre Seiche*  
*A la tétragone*  
\*\*\*

*Langoustine Royale découpée à cru*  
*Condiments mangue coriandre*  
\*\*\*

*Turbot sauvage de nos pêcheurs*  
*Bretons, légumes aux verts*  
*Jus d'une bouillabaisse*  
\*\*\*

*Fromage*  
\*\*\*

*Touche sucrée*  
\*\*\*

*Notre forêt noire*

115 €