

## *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 €

*Les tomates de Serge,  
rafraîchies aux aromates du jardin* 30 €

## *Nos secondes entrées*

*Œuf de poule cuit en surprise truffé* 29 €

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

*Agnolottis ricotta  
fraîcheur de petits pois* 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, escorté de caviar d'aubergine,  
tranche de pastèque brûlée* 39 €

*Ris de veau de cœur,  
laqué à l'estragon, pommes Rita* 39 €

*Carré d'agneau grillé au thym  
légumes d'été* 39 €

☆☆☆

*Pour accompagner vos plats, nous vous proposons*

*1<sup>er</sup> accord 1 verre de vin* 12 €

*2<sup>ème</sup> accord 2 verres de vin* 24 €

*3<sup>ème</sup> 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*

*Les fraises dans l'esprit d'une tarte  
pique-nique* 18 €

*Vos palets de sorbets monochromes* 18 €

*La rhubarbe en osmose avec mélisse  
et fromage blanc* 18 €

*Fruits frais de nos jardins à l'assiette  
en douce fraîcheur* 18 €

## *Menu Michèle et Serge*

*Éveil du palais*

☆☆☆

*Agnolottis ricotta  
fraîcheur de petits pois*

☆☆☆

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

☆☆☆

*Touche sucrée*

☆☆☆

*La rhubarbe en osmose avec mélisse  
et fromage blanc*

72 €

## *Menu Découverte Estival*

*Éveil du palais*

☆☆☆

*Les tomates de Serge,  
rafraîchies aux aromates du jardin*

☆☆☆

*Jambonnette de grenouilles au tandoori,  
velouté de cresson*

☆☆☆

*Bœuf, le filet rôti, escorté de caviar d'aubergine,  
tranche de pastèque brûlée*

☆☆☆

*Touche sucrée*

☆☆☆

*Fruits frais de nos jardins à l'assiette  
en douce fraîcheur*

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, pommes Rita*

☆☆☆

*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 thym légumes d'été*

☆☆☆

*Ris de veau de cœur, laqué à l'estragon, pommes Rita*

☆☆☆

*Fromages*

☆☆☆

*Touche sucrée*

☆☆☆

*Fruits frais de nos jardins à l'assiette en douce fraîcheur*

175 €

*Tout changement dans un menu engendrera un supplément*