Nos premières entrées

Notre Plat Signature
Homard breton tranché,
survolé de caviar de France, écume de homard 31 €

Cuisses de grenouilles rôties, coulis de persil,
crémeux de pomme de terre, feuilles au tandoori 29 €

Melba d'araignée de mer, gelée
de crustacés survolé de condiment citron coriandre 29 €

Nos secondes entrées

Raviole en osmose entre la châtaigne
et le foie gras truffé, bouillon de volaille corsé 31 €

Caille juste rosé au romarin, cuisse confite
betteraves, ricotta, yuzu 31 €

Saint-Jacques Bretonnes grillées,
savarin de poireaux aux épices névis 31 €

Nos poissons

Sole petit bateau grillée meunière,
pousses d'épinards aux amandes 40 €

Turbot cuit au bouillon,
superposition de pommes de terre aux agrumes 40 €

St Pierre cuit en délicatesse,
artichaut aromatique en tartelette 40 €

☆ ☆ ☆

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

Pigeon juste rosé, gâteau de maïs toasté *girolles aux oignons*	*40 €*
Bœuf, le filet rôti, *gourmandises de légumes d'automne braisés*	*40 €*
Ris de veau laqué au café, *topinambour, céleri, jus de viande corsé*	*40 €*

☆ ☆ ☆

Pour accompagner vos plats, nous vous proposons

1er accord 1 verre de vin	*12 €*
2ème accord 2 verres de vin	*24 €*
3ème accord 3 verres de vin	*36 €*

☆ ☆ ☆

Menu du Marché en semaine midi et soir *Sauf Samedi soir, dimanche et jours fériés*	*40 €*
Menu jeunes convives moins de 12 ans	*25 €*
Plateau de fromages affinés	*15 €*

Nos desserts

Poires rôties, émulsion d'eucalyptus, *sorbet bonbons des Vosges*	*20 €*
Soufflé au chocolat chaud, *glace aux cigares*	*20 €*
Pommes comme un pique-nique *au calvados*	*20 €*
Ananas rôtis, *crème glacée au fromage blanc*	*20 €*

CHEZ MICHÈLE

Menu Michèle et Serge

Éveil du palais

☆☆☆

Raviole en osmose entre la châtaigne
et le foie gras truffé, bouillon de volaille corsé

☆☆☆

St Pierre cuit en délicatesse,
artichaut aromatique en tartelette

☆☆☆

Touche sucrée

☆☆☆

Soufflé au chocolat chaud,
glace aux cigares

75 €

Menu Découverte Estival

Éveil du palais

☆☆☆

Melba d'araignée de mer, gelée
de crustacés survolé de condiment citron coriandre

☆☆☆

Cuisses de grenouilles rôties, coulis de persil,
crémeux de pomme de terre, feuilles au tandoori

☆☆☆

Bœuf, le filet rôti,
gourmandises de légumes d'automne braisés

☆☆☆

Touche sucrée

☆☆☆

Poires rôties, émulsion d'eucalyptus,
sorbet bonbons des Vosges

95 €

Menu Papillons

Éveil du palais

⁂

Homard breton tranché, survolé de caviar de France, écume de homard

⁂

Caille juste rosé au romarin, cuisse confite betteraves, ricotta, yuzu

⁂

Saint-Jacques Bretonnes grillées, savarin de poireaux aux épices névis

⁂

Ris de veau laqué au café, topinambour, céleri, jus de viande corsé

⁂

Touche sucrée

⁂

Pommes comme un pique-nique au calvados

128 €

Le Grand Menu
En sept temps avec sept accords de vins

Éveil du palais

⁂

Homard breton tranché, survolé de caviar de France, écume de homard

⁂

Saint-Jacques Bretonnes grillées, savarin de poireaux aux épices névis

⁂

Turbot cuit au bouillon, superposition de pommes de terre aux agrumes

⁂

Sole petit bateau grillée meunière, pousses d'épinards aux amandes

⁂

Pigeon juste rosé, gâteau de maïs toasté, girolles aux oignons

⁂

Fromages

⁂

Touche sucrée

⁂

Ananas rôtis, crème glacée au fromage blanc

190 €

Tout changement dans un menu engendrera un supplément