

Votre carte
Un menu à composer selon
vos envies et vos désirs.

☆☆☆

À savourer à la carte, en plat unique ou en
dégustation de plusieurs recettes.

☆☆☆

Les plats évoluent chaque mois, au rythme des
saisons et des produits de nos fournisseurs

☆☆☆

Nos suggestions selon nos arrivages

Nos entrées

Notre Plat Signature

*Homard breton tranché à cru,
survolé de caviar de Sologne, écume de crustacés* 32 €

*Araignée de mer escortée d'un coulis de cresson,
crème d'Isigny aux gnocchis* 32 €

*Foie gras de canard mi-cuit contisé au céleri-rave,
pain aux épices* 32 €

*Saint-Jacques snackées,
kiwhuitre, jus de crustacés aux agrumes* 32 €

Nos plats

*Filet de bœuf rôti,
osmose entre le céleri et la poire* 45 €

*Ris de veau de cœur braisé à l'estragon,
potimarron grillé aux aromates* 45 €

*Saint-Pierre breton cuit en délicatesse,
fine tarte aux choux en gourmandise* 45 €

Nos desserts

La cabosse chocolatée 25 €

*La merveilleuse île flottante au praliné,
au chariot à desserts* 25 €

*La pomme entrelacée de coings du verger,
sorbet au coing* 25 €

Menu Michèle et Serge

Menu en 3 services 95 €

Menu en 4 services 120 €

Menu en 6 services 140 €

*Homard breton tranché à cru,
survolé de caviar de Sologne, écume de crustacés*

*Araignée de mer escortée d'un coulis de cresson,
crème d'Isigny aux gnocchis*

*Foie gras de canard mi-cuit contisé au céleri-rave,
pain aux épices*

*Saint-Jacques snackées,
kiwhuitre, jus de crustacés aux agrumes*

*Filet de bœuf rôti,
osmose entre le céleri et la poire*

*Ris de veau de cœur braisé à l'estragon,
potimarron grillé aux aromates*

*Saint-Pierre breton cuit en délicatesse,
fine tarte aux choux en gourmandise*

La cabosse chocolatée

*La merveilleuse île flottante au praliné,
au chariot à desserts*

*La pomme entrelacée de coings du verger,
sorbet au coing*

*Menu du Marché en semaine midi et soir
du lundi au vendredi midi, sauf jours fériés* 45 €

☆☆☆

Menu jeunes convives moins de 12 ans 25 €

☆☆☆

Plateau de fromages affinés 30 €

☆☆☆

Pour accompagner vos plats, nous vous proposons

L'accord avec 1 verre de vin 14 €

CHEZ MICHÈLE



*Nous travaillons en direct avec des pêcheurs des côtes
Bretonnes.*

*Le poisson sauvage est pêché à la ligne, dans le
respect de la pure tradition d'une pêche raisonnée.*



*Nous ne forcerons jamais la nature : nous utilisons ce
qu'elle nous offre, au moment où elle le décide, et
faisons tout notre possible pour donner une seconde
vie à ces produits exceptionnels.*

