

*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.*

☆☆☆

CHEZ MICHÈLE

*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 France,  
écume de homard, jus d'un dashi* 31 €

*Langoustines,  
une juste snackée, l'autre en tartare aromatique* 31 €

*Fine tarte de fèves et petits pois,  
survolée de kiwi* 31 €

## *Nos plats*

*Rosette d'agneau cuite délicatement, brûlée au foin,  
escortée de carottes aromatiques* 40 €

*Vol-au-vent croustillant de ris de veau laqué,  
fondant de langoustines, jus réduit aux sucs de carapace* 40 €

*Lieu jaune de ligne,  
écaillé de kumquat, radis, sauce aromatique* 40 €

## *Nos desserts*

*Fraîcheur de rhubarbe,  
aux senteurs de vanille et hibiscus* 21 €

*Déclinaison de fraises,  
en pique-nique* 21 €

*Pluriel d'agrumes,  
en fine tarte* 21 €

## *Menu Michèle et Serge*

*Menu en 4 services 105 €*

*Menu en 6 services 130 €*

*Menu en 8 services 170 €*

*Homard breton tranché à cru, survolé de caviar de France, écume de homard, jus d'un dashi*

*Langoustines,  
une juste snackée, l'autre en tartare aromatique*

*Fine tarte de fèves et petits pois,  
survolée de kiwi*

*Rosette d'agneau cuite délicatement, brûlée au foin,  
escortée de carottes aromatiques*

*Vol-au-vent croustillant de ris de veau laqué,  
fondant de langoustines, jus réduit aux sucs de carapace*

*Lieu jaune de ligne,  
écaille de kumquat, radis, sauce aromatique*

*Fraîcheur de rhubarbe,  
aux senteurs de vanille et hibiscus*

*Déclinaison de fraises,  
en pique-nique*

*Pluriel d'agrumes, en fine tarte*

*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.*

☆☆☆