

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 €

*Raviolis ricotta, pignons de pin,
pistaches, asperges blanches d'Alsace* 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 €

*La cabosse chocolat,
en gourmandise* 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*

*Raviolis ricotta, pignons de pin,
pistaches, asperges blanches d'Alsace*

*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*

*La cabosse chocolat,
en gourmandise*

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.*

☆☆☆