

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 rôti, servi froid, céleri rémoulade aux agrumes,
jus de homard corsé, jeunes pousses de salade* 32 €

*Langoustines, l'une juste snackée,
l'autre en tartare aromatique, mangue et yuzu* 32 €

*Collection de tomates du jardin,
entrelacées de pêche et de kiwi* 32 €

Nos plats

*Bar de ligne juste cuit, petits pois à la française,
sauce hollandaise tomatée* 45 €

*Rosette d'agneau grillée à la plancha,
fine tartelette provençale* 45 €

*Ris de veau de cœur braisé à l'estragon,
betterave confite à la vanille* 45 €

Nos desserts

*Rhubarbe pochée aux fruits rouges,
onctuosité à la mélisse* 25 €

*Du figuier à l'assiette,
servi au chariot de desserts* 25 €

*La pêche dans la pêche,
glace au jasmin* 25 €

Menu Michèle et Serge

Menu en 4 services 120 €

Menu en 6 services 140 €

Menu en 8 services 180 €

*Homard breton rôti, servi froid, céleri rémoulade aux agrumes,
jus de homard corsé, jeunes pousses de salade*

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

*Collection de tomates du jardin,
entrelacées de pêche et de kiwi*

*Bar de ligne juste cuit, petits pois à la française,
sauce hollandaise tomatée*

*Rosette d'agneau grillée à la plancha,
fine tartelette provençale*

*Ris de veau de cœur braisé à l'estragon,
betterave confite à la vanille*

*Rhubarbe pochée aux fruits rouges,
onctuosité à la mélisse*

*Du figuier à l'assiette,
servi au chariot de desserts*

*La pêche dans la pêche,
glace au jasmin*

*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 RICHÈLE

☆☆☆

*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.*

☆☆☆