

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 €

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

*Pot-au-feu odorant de Wagyu,
consommé de bœuf aromatique* 32 €

Nos plats

*Filet de bœuf rôti,
gâteau de pomme de terre aux échalotes, champignons* 45 €

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

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

Nos desserts

*Poire du verger confite,
chocolat vanille, crème glacée cacahuète* 25 €

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

*Kaki en dégustation,
avec son sorbet aux agrumes* 25 €

Menu Michèle et Serge

Menu en 4 services 120 €

Menu en 6 services 140 €

Menu en 8 services 180 €

*Homard breton tranché à cru,
survolé de caviar de Sologne, écume de crustacés
L'araignée de mer escortée d'un coulis de cresson,
crème d'Isigny aux gnocchis*

*Pot-au-feu odorant de Wagyu,
consommé de bœuf aromatique*

*Filet de bœuf rôti,
gâteau de pomme de terre aux échalotes, champignons*

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

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

*Poire du verger confite,
chocolat vanille, crème glacée cacahuète*

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

*Kaki en dégustation,
avec son sorbet aux agrumes*

*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.*

☆☆☆