

*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 snackées au bouillon odorant, escortées d'une crème de riz  
rouge, mangue coriandre, sauce oseille* 31 €

*Les tomates  
collection 2025* 31 €

## ***Nos plats***

*Cochon confit aux épices, puis caramélisé  
en feuille à feuille de céleri rave truffé* 40 €

*Bar de nos côtes Bretonnes,  
cuit en délicatesse, aux petits pois* 40 €

*Ris de veau de cœur laqué à l'estragon,  
confection d'aubergines au parmesan* 40 €

## ***Nos desserts***

*Framboise en pompon,  
contisé à la crème d'Isigny* 21 €

*Les agrumes survolés d'un sorbet menthe,  
tout en fraîcheur* 21 €

*La rhubarbe pochée aux fruits rouge,  
sablé breton, crème catalane* 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 snackées au bouillon odorant, escortées d'une crème de riz rouge, mangue coriandre, sauce oseille*

*Les tomates collection 2025*

*Cochon confit aux épices, puis caramélisé en feuille à feuille de céleri rave truffé*

*Bar de nos côtes Bretonnes, cuit en délicatesse, aux petits pois*

*Ris de veau de cœur laqué à l'estragon, confection d'aubergines au parmesan*

*Framboise en pompon, contisé à la crème d'Isigny*

*Les agrumes survolés d'un sorbet menthe, tout en fraîcheur*

*La rhubarbe pochée aux fruits rouge, sablé breton, crème catalane*

*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.*

☆☆☆