

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 rôti, servi froid, petits pois, fraises,
gelée de verveine citronnelle* 31 €

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

*Collection de tomates du jardin,
entrelacées de pêche et de kiwi* 31 €

Nos plats

*Bar de ligne juste cuit,
haricots blancs et petits pois* 40 €

*Filet d'agneau cuit en délicatesse,
fumé au foin, artichaut barigoule* 40 €

*Ris de veau braisé à l'estragon,
polenta provençale* 40 €

Nos desserts

*Rhubarbe pochée aux fruits rouges,
onctuosité de mélisse* 21 €

*Fraises délicates en feuille de meringue,
glace au lait fraise* 21 €

*Du jardin à l'assiette, en fraîcheur,
servi au chariot à desserts* 21 €

Menu Michèle et Serge

Menu en 4 services 105 €

Menu en 6 services 130 €

Menu en 8 services 170 €

*Homard breton rôti, servi froid, petits pois, fraises,
gelée de verveine citronnelle*

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

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

*Bar de ligne juste cuit,
haricots blancs et petits pois*

*Filet d'agneau cuit en délicatesse,
fumé au foin, artichaut barigoule*

*Ris de veau braisé à l'estragon,
polenta provençale*

*Rhubarbe pochée aux fruits rouges,
onctuosité de mélisse*

*Fraises délicates en feuille de meringue,
glace au lait fraise*

*Du jardin à l'assiette, en fraîcheur,
servi au chariot à desserts*

*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.*

☆☆☆