

MENU CARTE

<i>Entrée, Plat, Fromage ou Dessert</i>	49 €
<i>Plat & Dessert</i>	38 €
<i>Entrée & Plat</i>	42 €
<i>Entrée, Plat, Fromage & Dessert</i>	58 €

Les Entrées

<i>Foie Gras de Canard Mi- Cuit, trio de pêches</i>	23 €
<i>Homard de nos Côtes bretonnes, mousseline de Betterave & gel citron</i>	28 €
<i>Noix de Saint Jacques poêlées, Mousseline Fenouil Vanille, Navets Glacés, Ecume de vin Jaune</i>	26 €
<i>Poulpe grillé à la Plancha, Pommes Rattes, Rouille & Paprika</i>	23 €

La Mer

<i>Cabillaud confit, Poireaux rôtis et Beurre blanc au vermouth</i>	25 €
<i>Saint Pierre, Crème de Maïs, Ail Noir, Epeautre, Salicorne et Maïs Pickles</i>	29 €
<i>Lotte Rôtie, Jus de Chorizo & haricots coco</i>	28 €

La Terre

<i>Noisette d'Agneau, Potimarron au Ras el Hanout, Epinard minute et Pignons de pins, Jus d'Agneau</i>	29 €
<i>Filet de Bœuf aux Morilles « 46^{ième} saison », Pommes croquettes & Oignons doux</i>	29 €
<i>Quasi de Veau, Choux Fleurs Beurre noisette, Artichauts Frits, jus au Truffes</i>	28 €

Toutes nos viandes sont d'origine Française

<u>Exclusivement à la carte</u> : <i>Cuisses de Grenouilles à la Provençale</i>	30 €
--	------

<i>Les Fromages affinés</i>	13 €
<i>Les Desserts Maison (voir page suivante)</i>	17 €

NOTRE SELECTION DE DESSERTS

Tous nos desserts, sorbets et glaces sont faits maison

Pavlova Pêches de pays & Rooïbos
Meringue soufflée, pêche rôtie
Chantilly au Rooïbos



17 €

Tartelette Framboise et Herbes du Jardin
Sablé Breton, Framboises, Crème glacée Verveine
Gel Menthe Verveine, Chantilly Verveine

17 €

Légèreté autour du Chocolat
Ganache chocolat, Caramel onctueux
Siphon au grué de Cacao & sorbet chocolat



17 €

Nuage d'Abricot
Abricot rôti au Romarin, mousse de lait
Glace Abricot & Gavotte

17 €

***Afin de maintenir un niveau de service de qualité, il est préférable
de passer commande en début de repas***