

Assiette de fromages de pays

7 €

Sélection du Chef
accompagnée d'une salade et d'un chutney

Les Producteurs :

Le Champs de Trèfle à Erdeven

Guillaume Chenot de Baden

Demoiselles de Kermelen à Brec'h

Veillez à nous communiquer toutes intolérances ou allergies alimentaires

Menu Terre Mer

37 €

Amuse bouche

Entrées

Filet de maquereaux / oranges sanguines / algues

Mackerel fillet / blood orange / seaweed

ou

Asperges vertes du domaine St Vincent / chorizo / rutabaga

Green asparagus / chorizo / rutabaga

Plats

Suprême de Colvert / cerfeuil tubéreux / crosnes / shiitake

Breast duck / rooted chervil / Chinese artichokes / shiitake mushroom

ou

Filet de merlan / betteraves / crevettes bouquets

Whiting fillet / beetroot / baby prawns

Desserts

Autour du marron / noix de pecan / noisette du Piémont

Chestnut / walnut / Piedmont nuts

ou

Entremet fruits exotiques

Exotic fruits dessert

Toutes nos viandes sont d'origines Françaises sauf autre précision

Veillez à nous communiquer toutes intolérances ou allergies alimentaires

Menu Plaisir des papilles

47 €

Amuse bouche

Entrées

Foie gras poêlé / poireaux crayon / vin rouge

Pan-fried foie gras / baby leek / red wine

ou

Noix de St Jacques / caviar aquitain / radis

Scallops / Aquitaine caviar / radish

Plats

Filet de St pierre / salsifis / champignons / « Cazette »

John Dory fillet / salsify / mushrooms / hazelnut

ou

Filet de bœuf / choux confit au cidre / pomme / carotte

Beef fillet / cabbage / apple / carrot

Pré dessert

Surprise du chef

Desserts

Tarte citron revisitée

Lemon tart

ou

Tartelette chocolat / agrumes

Chocolate tart / citrus

Toutes nos viandes sont d'origines Françaises sauf autre précision

Veillez à nous communiquer toutes intolérances ou allergies alimentaires

Du Mardi midi au vendredi midi (hors jours fériés)

Menu du midi

Entrée

Parfait de foie gras / crème de lentille / pancetta
Foie gras mousse / creamed lentil / pancetta

Plat

Filet de merlu / fenouil / chorizo
Hake fillet / fennel / chorizo

Dessert

Tajine de fruits
Fruits Tajine

*

Menu à 25 €

(Entrée, plat dessert)

Formule 2 plats à 23 €

Formule 1 plat à 21 €

Toutes nos viandes sont d'origines Françaises sauf autre précision

Veillez à nous communiquer toutes intolérances ou allergies alimentaires

Menu Enfant

Pour les moins de 10 ans

17 €

Entrée

Assiette de tomate

Plat

Viande ou Poisson accompagnée de pommes de terres

Dessert

2 boules de glace

Toutes nos viandes sont d'origines Françaises sauf autre précision

Veillez à nous communiquer toutes intolérances ou allergies alimentaires

Menu Dégustation

57 €

Au gré du chef.

Une succession de 6 mets servis à l'ensemble
des convives.

Possibilité d'accord mets & vins pour 25 €

Au delà de 6 personnes, pensez à réserver votre menu.

Toutes nos viandes sont d'origines Françaises sauf autre précision