

MENU DU MARCHE

Entrée/Plat – Plat/Dessert : 25€

Entrée/Plat/Dessert : 28€

(UNIQUEMENT LE DEJEUNER du Mardi au Vendredi et hors jour férié)

Minestrone de Légumes, Gambas Black Tiger et fregola sarda.
Bouillon de tête.

—

Jarret de veau confit
Ou
Filet de bar

Potimarron rôti, purée de haricots de Paimpol

—

Poire pochée aux épices, sablé cacao et fleur de sel, mousse cannelle.

MENU GOURMAND

Entrée/Plat/Dessert : 41€

Raviole ouverte, champignons persillés, œuf parfait confit au mirin. Jus d'oignons de Roscoff et roquette

Cannelloni de mangue et chair de Tourteaux, Gel de thé Vert.

Carpaccio d'espadon, Huile de vanille et sésame noir
Guacamole d'avocat et Crème d'ail noir

Pâté en croûte (Veau, canard, cochon, foie gras), pickles de légumes

—

Cabillaud parfumé à la tonka, Mousseline de panais, poireaux fondants, sucs de persil.

Le Filet de Veau rôti et sa pastilla de Jarret, Purée d'haricots de Paimpol, ail confit. Jus corsé.

Bavette d'Aloyau de Wagyu juste saisie, Palais de céleri rave grillé, échalote confite au cidre, Emulsion de pommes de terre et poireaux. Jus de bœuf.

L'omble chevalier en feuille de Nori, Mousserons et pleurotes persillés. Purée de Betterave, Glace aux cèpes (maison). Réduction génépi.

—

Plateaux de Fromages affinés (+9,50€)

—

Le 1000 Feuilles, crème légère à la vanille de Madagascar, caramel au beurre salé

Entremet chocolat-passion. Glaçage rocher. Ganache montée gianduja et crémeux passion-citron vert

Le Pina-Colada revisité. Brunoise d'ananas victoria, Glace coco (maison)

*Chers Clients, tous nos plats sont « faits maison » et réalisés sur place à base de produits frais.
Nous nous tenons à votre disposition pour tous renseignements concernant d'éventuels aliments se trouvant dans nos plats ayant un pouvoir allergène.*

MENU ENFANT jusqu'à 10 ans : 15€