

## MENU DU MARCHE

*Entrée/Plat – Plat/Dessert : 25€  
Entrée/Plat/Dessert : 28€*

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

Crème de potimarron, champignons persillés, émulsion de cèpes, noisettes et croutons dorés

Minestrone de Légumes, Gambas Black Tiger et fregola sarda

—

Filets de carrelet cuit à l'unilatéral sur sa courge Pink mamba. Purée de Bleue d'Artois.

Jarret de veau confit en basse température glacé au jus. Potée de choux vert, carotte des sables et lard colonnata.

—

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

Fine Tartelette caramélisée, Crème diplomate vanillée.  
Crème de marrons et brisures

*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€*

## 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

—

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

Filet de Flétan aux agrumes. Choux Fleurs en deux textures.  
Haricots Azuki vinaigrés. Beurre de Yuzu et gingembre

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, Eringy 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

Mirabelles crues et rôties au miel, émulsion romarin. Glace pistache