



## Menu du moment

**50 euros**

*(midi et soir)*

*Mises en bouche*

\*

Thon mi-cuit au sésame,  
vierge abricot-concombre,  
tomates anciennes

\*

Poisson du moment, fumet au thé  
matcha, houmous de lentilles corail,  
carottes marinées au citron vert  
et bettraves

ou

Déclinaison de canard breton et son  
coussin de ratatouille

\*

### Plateau de fromages du marché

(supplément 10 euros)

\*

Pêche et fenouil,  
namélaka chocolat blanc et hibiscus

\*

*Mignardises*

## Accord Mets/Boissons (avec alcool, sans alcool ou mixte)

**3 verres**

33 euros

**4 verres**

40 euros

**5 verres**

45 euros

## Menu Dégustation

**78 euros**

*(Uniquement le soir, le dimanche midi  
et jours fériés)*

Tel le papillon, batifolez de plat en  
plat et découvrez la cuisine du Chef  
Alexis Coÿne, laissez vous porter et  
bon voyage culinaire.

## Formule du marché

**30 euros**

*(Uniquement le midi hors dimanche  
et jours fériés)*

Entrée

\*

Plat

\*

### Plateau de fromages du marché

(supplément 10 euros)

\*

Dessert

Toutes nos viandes sont d'origine Française.

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes, consulter le registre à l'accueil.

*Je suis un papier ensemencé et après utilisation je serai planté dans le jardin du Balafenn*