

Le Menu :

- Entrée - Plat - Dessert : 24,90€
- Entrée - Plat - Fromage - Dessert : 27,90€
Services 3€/personnes

Entrées :

Cassolette de noix de Saint Jacques flambées au cognac fondue de légumes de saison au sel viking

1x6 huitres de kercabellec n°3

Cœur d'artichaut buratta

Terre et mer (Foie gras de canard igp, jambon de pays, déclinaison autour du saumon)

Les plats uniques :

Couscous trois viandes (poulet, merguez, agneau)

Choucroute de la mer (haddock fumé, saumon, merlu, saint jacques)
Plats en sauces

Les plats :

Criée du jour

- Filet de bar de ligne
- Parmentier d'agneau au jus corsé
- Cuisse de canard confite sauce au poivre
- Suprême de pintade et son velouté forestier

Accompagnements de votre plat avec 2 légumes parmi la liste:

Wok de légumes croquants : courgette, carotte, chou chinois, pousses de soja, sésames, sauce soja

Haricots verts, échalote, ciboulette et crème

Poêler de légumes du moment : sélection

suivant la saison

Pommes de terre grenailles rôties

Oignons grelot, ail et thym ,

Ecrasé de pomme de terre à la crème fraîche olives et truffes blanche

Tomates cerises en grappes rôties au romarin

Fromage :

- Assortiment de fromages sur plateaux ou assiette individuelle

" Choix réalisé par Xavier Thuret meilleur ouvrier de France"

Dessert :

Desserts :

- Macaron géant coque framboise crème pâtissière, framboise entière accompagnée de sa réduction de fruits rouges, une verrine aux choix__ (Tiramisu, crème brûlée, panacotta maison, verrine poire caramel mousse au chocolat)

- Café gourmand mini-crème brûlée, fondant au caramel au beurre salé, panacotta, tiramisu • Royal chocolat aux éclats de noisettes caramélisé

- Fraisiers maison réduction de fruits rouge au vin blanc sucrée pistache caramélisées chantilly à la vanille de Madagascar

- Profiterole Géante glaces vanilles d'Alain Chartier meilleur ouvrier de France

- Goutte de chocolat aux fruits frais accompagné de sa verrine mille feuilles de fraise