

Menu du Marché

Entrée
+
Plat
+
Dessert

23 €

Gaspacho melon-pastèque
& féta aux herbes fraîches
Ou
Royale de moules de bouchots, espuma marinière
Ou
Assiette Océane

~~~~~

Poisson du marché, velouté de poivrons & pépinettes crémeuses  
Ou  
Tournedos de saumon & mousseline de poissons blancs,  
quinoa aux herbes & crème à l'estragon  
Ou  
Filet mignon de porc au romarin & à l'abricot,  
cuit basse température, polenta crémeuse au parmesan

~~~~~

Assiette de fromages
Ou
Coupe de glace 2 boules
Ou
Far breton aux pruneaux
Ou
Café / Thé Gourmand (supp. 3 €)

Menu des Chefs

Entrée
+
Plat
+
Dessert

34€

6 Huîtres Spéciales N°3 Nicolas Nonnet
Ou
Gravlax de saumon d'Écosse Label Rouge & crevettes roses
Ou
Foie gras de canard mi-cuit & son coeur tendre rhubarbe

~~~~~

Poisson noble, jus crémé vanille-citron,  
velours de petits pois à la menthe fraîche & purée de cocos  
Ou  
Côte de cochon (VPF) cuite basse température,  
pommes grenailles d'Hillion rôties,  
aubergines en caviar & réduction au thym

~~~~~

Assiette de fromages
Ou
Palette du Pâtissier (assortiment de 6 mignardises)
Ou
Dessert au choix à la carte