



Menu à 39 € (entrée, plat, dessert)

ou

Menu à 34 € (entrée/plat) ou Menu à 33 € (plat/dessert)

Menu Dégustation à 52 € (entrée, poisson, viande, fromage, dessert)

Menu servi pour l'ensemble de la table.

Menu enfant jusqu'à 12 ans à partir de 9 €

Entrées :

Foie gras de canard mi-cuit/ Chutney mangue/ Pain de campagne
(allergènes : gluten, sulfite)

OU

Oeuf mollet frit/ Déclinaison de girolles et chanterelles/ Figues/ Pancetta
(allergènes : gluten, oeuf, soja, arachide)

OU

St Jacques/ Poireau/ Crème de bardes/ Curry breton
(allergènes : lait, mollusque, gluten, sésame, soja, sulfite, arachide)

Plats :

Pêche du jour/ Tombée d'épinards/ Velour de choux fleurs/ Jus aux algues et arenkha
(allergènes : poisson, céleri, lait, gluten, sulfite)

OU

Homard rôti au beurre d'estragon/ Pomme de terre grenaille/ Brocoli rôti/
Bisque de homard rhum-vanille - Supplément 5 €

(allergènes : crustacé, sulfite, arachide)

OU

Veau d'Aveyron et Ségala/ Pommes dauphines aux épices douces/
Haricots verts/ Jus de veau à l'huile de truffe
(allergènes : sulfite, gluten, soja)

OU

Pavé de cerf/ Mousseline de panais/ scorsonères rôties/ Sauce grand veneur
(allergènes : sulfite, gluten, lait, soja)

Fromage - Desserts :

Assiette de fromage de la région/ Mesclun

(allergènes : lait)

OU

Macaron bergamote/ Crème de marrons/ Clémentine
(allergènes : œuf, lait, gluten, fruit à coque)

OU

Quand le Chocolat rencontre la Bretagne :

Ganache chocolat noir-fève de tonka/ Crumble chocolat/ Mousse lait ribot/
Crème glacée chocolat/ Caramel à l'ail noir/ Sarrazin soufflé
(allergènes : gluten, œuf, lait, fruit à coque)

OU

Finger aux saveurs du Japon/ sorbet agrumes-cactus
(allergènes : gluten, lait, œuf, fruit à coque)