

## LE MENU “*Du midi*”

*(servi uniquement le midi, hors week-end et jours fériés)*

*Entrée + Plat ou Plat + Dessert* 23

*Entrée + Plat + Dessert* 26

### E N T R E E

#### LE BOEUF BRETON

*Marinade asiatique | Oignons grelots | Condiment cacahuètes*

### P L A T

#### LA PÊCHE COTIERE

*Cuit au beurre | Chou rave, épinard | Emulsion Basilic*

### D E S S E R T S

#### LA BRIOCHE MAISON

*Comme un pain perdu | Pate d'agrumes, chocolat blanc | Sorbet fleur d'oranger*  
*ou*

#### LES FROMAGES FERMIERS

---

## LE MENU “*Retour du marché*”

*Entrée + Plat ou Plat + Dessert* 33

*Entrée + Plat + Dessert* 39

### E N T R E E

#### L'OEUF PARFAIT

*Velouté de petit-pois | Lardons et croûtons | Syphon mozzarella fumée*

### P L A T

#### LE POULET JAUNE

*Fèves à l'ail noir | Mousseline de carotte | Condiment échalotte*

### D E S S E R T S

#### LE SARRASIN

*Bavarois poire | Praliné sarrasin, viennois vanille | Glace caramel*  
*ou*

#### LES FROMAGES FERMIERS

## LE MENU “*Printemps*”

*Entrée + Plat ou Plat + Dessert* 41

*Entrée + Plat + Dessert* 49

### E N T R E E

#### LA SAINT-JACQUES

*Pomme de terre assaisonnée | Cantal, andouille | Bouillon d'oignons  
ou*

#### L'ASPERGE BLANCHE

*Rôties au beurre | Rhubarbe, coquillages | Vinaigrette Agrumes*

### P L A T

#### LE THON

*Asperges vertes | Ail des ours, citron confit | Emulsion au lait d'amande  
ou*

#### LE COCHON

*Poitrine confite 24h | Topinambour, petit-pois | Cromesquis d'échine*

### D E S S E R T S

#### LE SARRASIN

*Bavarois poire | Praliné sarrasin, viennois vanille | Glace caramel  
ou*

#### LA FRAISE

*Biscuit “Traou mad” | Crème infusée au shiso, meringue | Sorbet fraise  
ou*

#### LES FROMAGES FERMIERS

---

### LA CARTE

<i>L'OEUF PARFAIT</i>	<i>Velouté de petit-pois, lardons et croûtons, syphon mozzarella fumée</i>	11
<i>L'ASPERGE BLANCHE</i>	<i>Rôties au beurre, rhubarbe, coquillages, vinaigrette Agrumes</i>	13
<i>LA SAINT-JACQUES</i>	<i>Pomme de terre assaisonnée, cantal, andouille, bouillon d'oignons</i>	14
<i>LE COCHON</i>	<i>Poitrine confite 24h, topinambour, petit-pois, cromesquis d'échine</i>	28
<i>LE THON</i>	<i>Asperges vertes, ail des ours, citron confit, émulsion au lait d'amande</i>	28
<i>LE POULET JAUNE</i>	<i>Fèves à l'ail noir, mousseline de carotte, condiment échalotte</i>	22
<i>LE PLAT DU JOUR</i>		19
<i>LE SARRASIN</i>	<i>Bavarois poire, praliné sarrasin, viennois vanille, glace caramel</i>	13
<i>LA FRAISE</i>	<i>Biscuit “Traou mad”, crème infusée au shiso, meringue, sorbet fraise</i>	13
<i>LES FROMAGES FERMIERS</i>		13