

Les MENUS

Menu Retour du Marché 36€ ou 39€ avec fromages*

Selon l'arrivage du jour le chef vous propose un menu :
Une entrée / un plat / une salade - fromage* / un dessert

Menu au choix à la carte 45€ ou 49€ avec fromages*

Une entrée / un plat / chariot de fromages (3 au choix) / un dessert

ENTRÉES (une au choix)

Foie gras froid mi-cuit, poire aigre douce, coulis de cassis

Saint-Jacques poêlée, mousseline froide de courge muscade, châtaignes, vinaigrette clémentines

Araignée, crémeux de roquette, chantilly citron, oeuf de hareng, tuile noisette

Huitres de Lanmodez N°4 : les 9 = **15€** , les 12 = **20€**

PLATS (un au choix)

Cabillaud demi-sel cuit à la vapeur de crevettes grises

Saint-Jacques snackées, pommes confites, beurre blanc vanille de Madagascar, légumes

**Cœur de ris de veau, crème de champignons, jaune d'œuf cuit basse température

Filet de bœuf, mousseline de choux fleur, jus d'os, réduction de Porto, foie gras chaud

Supplément Homard sur le menu : **52€** (selon disponibilité) seul : **67€**

**Supplément 2€ pour le coeur de ris de veau

DESSERTS (un au choix)

Soufflé au Grand Marnier et écorces d'orange, flambé Grand Marnier, glace nougat

Tartare d'ananas et mangue, crémeux noix de coco, sorbet mangue

Palet Breton au trois chocolats

Menu homard 82€ (selon disponibilité)

Homard bleu de nos côtes (criée d'Erquy)

Entrée : les princes / **Plat** : la queue / **Fromages** / **Dessert au choix**

Menu dégustation 58€

Servi pour l'ensemble de la table, composé de 7 services (accord mets et vins : 26€/personne)
Tributaire des arrivages, un produit peut-être manquant
Prix nets