

Les MENUS

Menu Retour du Marché 39€

Selon l'arrivage du jour le chef vous propose un menu :
Une entrée / un plat / un dessert

Menu au choix 48€

ENTRÉES

Lasagne de choux fleur, émietté d'araignée ou tourteau, pomelos, œufs de harengs, sorbet choux fleur.

Saumon fumé et grillé, crème d'épinard, houmous, persillade de bigorneaux.

Carpaccio de Saint-Jacques au pickels d'oignons, crème d'oignon violet.

9 Huitres de Lanmodez N°4 - les 12 = + 6€

PLATS

Retour de pêche, mousseline de carottes, jus de volaille au curcuma monté au beurre, gastrique orange.

Saint-Jacques snackées, velouté de courge et noisettes, copeaux de magret séché.

* Coeur de Ris de veau, œuf au plat, caramel porto, duxelle de champignons. + 5€

Faux filet, mousseline de carottes, rillettes de bœuf confites au vin rouge.

DESSERTS

A commander en début de repas

Palet Breton au caco, crémeux caramel de notre enfance, chocolat blanc, glace pralin cacahuètes.

Flan crémeux vanille Bourbon caramélisé et sorbet du moment.

Poire pochée au cassis, riz au lait et meringue

Chariot de fromages (3 morceaux) +6€ sur le menu choisi

Menu Dégustation 60€

Servi pour l'ensemble de la table, composé de 6 services (accord mets et vins : 28€/personne)

Beurre de baratte du vieux Bourg à la demande.

Tributaire des arrivages, un produit peut-être manquant.
Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et produits locaux