

Votre carte
Un menu à composer selon
vos envies et vos désirs.

☆☆☆

À savourer à la carte, en plat unique ou en
dégustation de plusieurs recettes.

☆☆☆

CHEZ MICHÈLE

Les plats évoluent chaque mois, au rythme des
saisons et des produits de nos fournisseurs

☆☆☆

Nos suggestions selon nos arrivages

Nos entrées

Notre Plat Signature

*Homard breton tranché à cru, survolé de caviar de France,
écume de homard, jus d'un dashi* 31 €

*Langoustines snackées au bouillon odorant, escortées d'une crème de riz
rouge, mangue coriandre, sauce oseille* 31 €

*Cuisses de grenouilles persillées
jus d'oignons grillés* 31 €

Nos plats

*Veau le filet en écrin de noisettes grillées,
printanière de légumes* 40 €

*Bar de nos côtes Bretonnes,
cuit en délicatesse, aux petits pois* 40 €

*Pièce de bœuf rôtie,
asperges vertes au lard de Colannata* 40 €

Nos desserts

La gousse de vanille 21 €

Citron comme une tarte meringuée 21 €

Chocolat en ganache lactée, glace à la brioche 21 €

Menu Michèle et Serge

Menu en 4 services 105 €

Menu en 6 services 130 €

Menu en 8 services 170 €

Homard breton tranché à cru, survolé de caviar de France, écume de homard, jus d'un dashi

Langoustines snackées au bouillon odorant, escortées d'une crème de riz rouge, mangue coriandre, sauce oseille

Cuisses de grenouilles persillées, jus d'oignons grillés

Veau le filet en écrin de noisettes grillées, printanière de légumes

Bar de nos côtes Bretonnes, cuit en délicatesse, aux petits pois

Pièce de bœuf rôtie, asperges vertes au lard de Colannata

La gousse de vanille

Citron comme une tarte meringuée

Chocolat en ganache lactée, glace à la brioche

*Menu du Marché en semaine midi et soir
du lundi au vendredi midi, sauf jours fériés* 45 €

☆☆☆

Menu jeunes convives moins de 12 ans 25 €

☆☆☆

Plateau de fromages affinés 30 €

☆☆☆

Pour accompagner vos plats, nous vous proposons

L'accord avec 1 verre de vin 14 €

CHEZ MICHÈLE

☆☆☆

*Nous travaillons en direct avec des pêcheurs des côtes
Bretonnes.*

*Le poisson sauvage est pêché à la ligne, dans le
respect de la pure tradition d'une pêche raisonnée.*

☆☆☆

*Nous ne forcerons jamais la nature : nous utilisons ce
qu'elle nous offre, au moment où elle le décide, et
faisons tout notre possible pour donner une seconde
vie à ces produits exceptionnels.*

☆☆☆