

## *Nos premières entrées*

### *Notre Plat Signature*

*Homard breton tranché,  
survolé de caviar de France, écume de homard* 31 €

*Raviole imprimée, au foie gras, artichaud et truffes  
bouillon odorant de cerfeuil* 31 €

*Saint-Jacques de plongée en carpaccio de soja wasabi,  
gâteau à la salicorne* 31 €

## *Nos secondes entrées*

*Caille au sautoir,  
gaufrette de champignons, salade pastorale* 31 €

*Cuisses de grenouilles persillées,  
onctueux de pomme de terre, coulis de persil* 31 €

*L'araignée de mer, minestrone de légumes aromatiques,  
gelée de suc de crustacés* 31 €

## *Nos poissons*

*Saint-Jacques cuite en délicatesse,  
jus d'une bouillabaisse, choux rave confit* 40 €

*St pierre cuit à basse température,  
carottes fondantes en écailles de cardamomes* 40 €

*Bar de ligne braisé,  
potiron jus d'orange* 40 €

☆☆☆

*Nous travaillons en direct avec les pêcheurs  
des côtes bretonnes, le poisson sauvage est  
pêché à la ligne en haute mer, dans la pure  
tradition d'une pêche raisonnée*

☆☆☆

## *Nos viandes*

*Bœuf le filet grillé,  
gourmandise de betterave cuite au sel* 40 €

*Pigeon cuit à 58°  
spirale de navets, chou vert* 40 €

*Ris de veau braisé au réglisse,  
poêlée de légumes* 40 €

☆☆☆

*Pour accompagner vos plats, nous vous proposons*

*L'accord avec 1 verre de vin* 13 €

☆☆☆

*Menu du Marché en semaine midi et soir  
Sauf samedi soir, dimanche et jours fériés* 40 €

*Menu jeunes convives moins de 12 ans* 25 €

*Plateau de fromages affinés* 15 €

## *Nos desserts*

*Pomme souvenirs d'enfance,  
en feuille à feuille de caramel* 20 €

*Poire confite, survolée de praliné,  
cacahuètes grillées, glace à la dragée* 20 €

*Chocolat lacté en ganache crémeuse,  
glace au vieux rhum* 20 €

*La pistache en pique nique  
et gourmandises* 20 €

CHEZ MICHÈLE

## *Menu Michèle et Serge*

*Éveil du palais*

☆☆☆

*L'araignée de mer, minestrone de légumes aromatiques,  
gelée de suc de crustacés*

☆☆☆

*Saint-Jacques cuite en délicatesse,  
jus d'une bouillabaisse, chou x rave confit*

☆☆☆

*Touche sucrée*

☆☆☆

*Pomme souvenirs d'enfance,  
en feuille à feuille de caramel*

80 €

## *Menu Découverte Estival*

*Éveil du palais*

☆☆☆

*Saint-Jacques de plongée en carpaccio de soja wasabi,  
gâteau à la salicorne*

☆☆☆

*Raviole imprimée, au foie gras, artichaud et truffes  
bouillon odorant de cerfeuil*

☆☆☆

*Bœuf le filet grillé,  
gourmandise de betterave cuite au sel*

☆☆☆

*Touche sucrée*

☆☆☆

*Poire confite, survolée de praliné,  
cacahuètes grillées, glace à la dragée*

100 €

## *Menu Papillons*

### *Éveil du palais*

☆☆☆

*Homard breton tranché, survolé de caviar de France, écume de homard*

☆☆☆

*Cuisses de grenouilles persillées, onctueux de pomme de terre, coulis de persil*

☆☆☆

*Caille au sautoir, gaufrette de champignons, salade pastorale*

☆☆☆

*Ris de veau braisé au réglisse, poêlée de légumes*

☆☆☆

### *Touche sucrée*

☆☆☆

*Chocolat lacté en ganache crémeuse, glace au vieux rhum*

130 €

## *Le Grand Menu*

### *En sept temps avec sept accords de vins*

### *Éveil du palais*

☆☆☆

*Homard breton tranché, survolé de caviar de France, écume de homard*

☆☆☆

*St pierre cuit à basse température, carottes fondantes en écailles de cardamomes*

☆☆☆

*Bar de ligne braisé, potiron jus d'orange*

☆☆☆

*Saint-Jacques cuite en délicatesse, jus d'une bouillabaisse, choux rave confit*

☆☆☆

*Pigeon cuit à 58° spirale de navets, chou vert*

☆☆☆

### *Fromages*

☆☆☆

### *Touche sucrée*

☆☆☆

*La pistache en pique nique et gourmandises*

195 €

*Tout changement dans un menu engendrera un supplément*