

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