

# Menu du Terroir 40€

Mise en Bouche

Asperges blanches & Coques,  
Sabayon de Yuzu

Ou

Seiche façon « Carbonara »  
Mousseline de Choux Fleurs rôtis,  
Crème de Lard

---

Filet de Lieu Jaune,  
Vierge Printanière,  
Risotto croustillant aux Epinards

Ou

Poitrine de Porc gratinée à la Tomate et au Poivre Noir,  
Rosace de Pommes de Terre Charlotte,  
Andouille de Fouesnant

---

Palet de Pommes confites,  
Glace à la Crème de Lambig  
Syphon de Foin

Ou

Millefeuille de Kiwi, Vanille,  
Sorbet Yaourt au Citron

# Menu Découverte 65€

Mise en Bouche

Palet de Queues de Langoustines,  
Salade de Pointes d'Asperges blanches et vertes

Ou

Foie gras de Canard Maison cuit au Torchon en croûte Poivrée

Ou

9 Huîtres creuses de Bretagne N°4

---

Filet de Saint Pierre,  
Beurre de Palourdes au Citron,  
Fondue de Blettes à la Livèche

Ou

Volaille farcie au Foie Gras,  
Légumes de Printemps au Cerfeuil et Croquette de Carotte  
Jus de Volaille Corsé

---

Dentelle de Chocolat et Grué de Cacao

Ou

Fraises Gariguettes,  
Sorbet Vanille & Hibiscus

# Menu Dégustation 85€

*Dans un souci de qualité et de convivialité ce menu est proposé pour l'ensemble de la table*

Mise en bouche

Ravioli ouvert à l'Encre de Seiche,  
Langoustines Rôties,  
Mousseline d'Artichauts à la Truffe,  
Beurre de Truffe

---

L'Ormeau Sauvage juste poêlé,  
Millefeuille de Pommes de Terre au Fenouil,  
Emulsion aux Herbes

---

Filet de Sole, Pannequet de Laitue aux deux Céleris et à l'Aneth,  
Sauce au Gros Lait

---

Finger de Rhubarbe, Agrumes et Olive

## A la Carte

Le Homard cuisiné à notre façon (pièce de 500 gr)	16€ les 100g
Ormeaux Sauvages, Pommes de Terre Maxim's Sauce à l'Ail Doux et aux Herbes	52 €
Assiette de Fromages Affinés – Maison OLLIVIER – Boulogne Sur Mer	15 €

## Menu Petit Gourmet 15€

*Jusqu'à 12 ans*

Blanc de Volaille ou Poisson Blanc,  
Galettes de Pommes de Terre

---

Glace ou Sorbet Maison

Prix nets TTC Boissons non comprises