

Menu du Terroir 34 €

Nage Crémée de Moules au Safran,
Epinards et Persil Plat

ou

Salade de Céleri, Escargots Sautés
Et Œuf Poché

Carrelet au Plat,
Viennoise de Palourdes,
Topinambours sautés à Cru et Coriandre

ou

Filets de Caille Panés au Seigle,
Choux Cuisiné au Jus de Viande

Pressé de Pommes au Cidre,
Crème de Lambig,
Glace Vanille

ou

Opéra Caramel au Beurre Salé et Groseille
Sorbet Groseille et Paprika

Menu Découverte 59 €

Saint Jacques et Cèpes rôtis,
Emulsion Soja Citron,
Salade d'Herbes
ou

Foie gras de Canard Maison
Cuit au Torchon en Croûte Poivrée
ou

6 Huîtres creuses de Bretagne N°2

Filet de Saint Pierre au Beurre d'Herbes,
Poireaux et Trompettes Cuisinés
ou

Aiguillette de Pintade au Lomo,
Légumes Racines aux condiments de Noix

Entremet Passion et Vanille de Madagascar,
Sablé Breton,
Sorbet Ananas

ou

Crèmeux Chocolat Noir et Fève de Tonka

Menu Terre et Mer 78 €

Ce menu vous est proposé uniquement pour l'ensemble de la table

Œufs brouillés,
Pétales de Saint Jacques et Truffes

Civet d'Ormeaux aux Bigorneaux,
Betterave Confite

Ris de Veau,
Légumes Cuisinés,
Jus Acidulé au Vin de Xérès

Dôme Citron Framboise

Menu Petit Gourmet 13.50 €

Jusqu'à 12 ans

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

Glace ou Sorbet Maison

A la Carte

Le Homard cuisiné à notre façon (pièce de 500 gr)	22 € les 100gr
Ormeaux Sauvages, Pommes de Terre Maxim's Sauce à l'Ail Doux et aux Herbes	45 €
Œufs brouillés, Pétales de Saint Jacques et Truffes	32 €
Assiette Végétarienne	22 €

*Prix net TTC
Boisson non comprise*