

# Menu du Terroir 35 €

Mise en Bouche

Crème de Courgettes à l'Huile de Basilic,  
Moules façon « Espagnole »  
Et Œuf parfait

Ou

Gaspacho de Tomates,  
Quenelle de Poisson à l'Estragon et Salade d'Herbes

---

Poitrine de Porc confite,  
Nouilles Soba et Blettes sautées

Ou

Filet de Colin, Pommes de Terre au Bouillon et Coques,  
Sauce aux Herbes

---

Tatin de Pommes revisitée  
Crème au Rhum Diplomatico, Vanille et Caramel  
Glace Cacahuète

Ou

Entremet Cassis-Violette,  
Mousse de Lavande et Sorbet Cassis

# Menu Découverte 62 €

Mise en Bouche

Langoustines Rôties  
Crème d'Artichaut et Foie Gras fondu  
Ou

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

9 Huîtres creuses de Bretagne N°4

---

Filets de Rougets, Risotto de Fregola Sarda, Beurre de Truffes  
Ou

Pièce de Veau,  
Croquettes de Pommes de Terre au Jambon Cru,  
Parmesan et Romarin, Confit de légumes

---

Abricots rôtis et Romarin, Crème Vanille Verveine / Abricot  
Sorbet Yaourt  
Ou

Mousse Guanaja 70% Chocolat,  
Biscuit Tonkanelle, Fruits Rouges et Sorbet Framboise  
Ou

Parfait Verveine Citronnelle,  
Quelques Fraises fraîches et d'autres rôties...

## Offre Dégustation

*Dans un souci de qualité et de convivialité cette offre est proposée pour l'ensemble de la table  
20€ sup/pers – Valable sur le menu Découverte - Servi en deuxième plat*

Sauté de Homard  
Tomates confites aux Piquillos

Prix net TTC  
Boisson non comprise

# Menu Petit Gourmet 15 €

*Jusqu'à 12 ans*

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

---

Glace ou Sorbet Maison

## Sur Commande

*48h à l'avance*

Le Homard grillé cuisiné à notre façon (pièce de 500 gr)  
16 € les 100 grammes