

Menu du Terroir 35 €

Mise en Bouche

Haricots Cocos en deux façons,
Encornets au beurre de Chorizo

Ou

Ballotine de Légumes d'Automne et Coques,
Sauce Armoricaïne

Filet de Colin rôti, Curry de Choux Fleurs,
Sauce Citronnée

Ou

Paleron de Bœuf braisé,
Risotto de Petit Epeautre et Potimarron rôti

Entremet Mandarine & Kumquat Confits
Sorbet Orange Sanguine Poivre Timut

Ou

Ananas Coriandre
Syphon Yaourt et Balsamique Blanc
Sorbet Pina Colada

Menu Découverte 62 €

Mise en Bouche

Saint Jacques rôties,
Fricassée de Champignons au Persil plat,
Beurre de Truffes

Ou

Foie gras de Canard Maison cuit au Torchon en croûte Poivrée

Ou

9 Huîtres creuses de Bretagne N°4

Aiguillettes de St Pierre,
Poireaux et Trompettes de la Mort, Crème de Laitue,
Millefeuille de Pommes de Terre

Ou

Suprême de Cannelle, Sauce Civet,
Gnocchi de Potimarron au beurre de Sauge
Choux de Bruxelles et Cèpes

Chocolat façon rocher,
Et Sésame Noir

Ou

Tartelette de Pomme façon Corolle
Sorbet Cidre

Menu Terre & Mer 85€

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

Carpaccio de Saint Jacques et Caviar

Civet d'Ormeau aux Bigorneaux

Betterave au Feu de Bois

Sauce au Vin rouge

Demi Pigeonneau rôti façon Rossini,

Poire Snackée

Streusel d'Encre de Seiches,

Glace Truffe

Feuilles d'Automne au Sarrasin,

Caramel et Foin

A la Carte

Le Homard cuisiné à notre façon (pièce de 500 gr)

16 € les 100gr

Ormeaux Sauvages, Pommes de Terre Maxim's

Sauce à l'Ail Doux et aux Herbes

52 €

Menu Petit Gourmet 15 €

Jusqu'à 12 ans

Blanc de Volaille ou Poisson Blanc,

Galettes de Pommes de Terre

Glace ou Sorbet Maison

Prix net TTC
Boisson non comprise