

Menu du Terroir 39€

Mise en Bouche

Filet de Saumon Mariné, Basse Température
Brocoli en deux façons

Ou

Artichauts en Barigoule et Coques,
Filet Mignon de Porc séché aux Epices

Filet de Colin en écailles de Chorizo,
Risotto au Vert

Ou

Poitrine de Porc Laquée au Poivre de Madagascar
Poêlée de Légumes Printaniers

Entremet aux Fraises
Gelée au Porto Rouge

Ou

Palet Citron & Graines de Fenouil,
Fenouil Mariné, Mousse Anisée,
Sorbet Fromage Blanc et Citron

Menu Découverte 65€

Mise en Bouche

Langoustines rôties,
Asperges à la bisque de Langoustines rafraîchies

Ou

Foie gras de Canard Maison cuit au Torchon en croûte Poivrée

Ou

9 Huîtres creuses de Bretagne N°4

Filet de Barbue,
Légumes de Printemps cuisinés au Beurre de Palourdes citronné

Ou

Quasi de Veau aux Morilles,
Croquette de Pommes de Terre aux Herbes,
Confit d'Oignons de Roscoff

Boutons d'Agrumes,
Pâtissière Marnier, Déclinaison de Citron
Sorbet Yuzu

Ou

Rocher Chocolat Passion,
Gelée & Sorbet aux Fruits de la Passion

Menu Dégustation 85€

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

Pain perdu de Langoustines et Légumes,
Sauce Caviar Kaviari

L'Ormeau Sauvage juste poêlé,
Rosace de Pommes de Terre,
Beurre à l'Ail doux et aux Herbes

Nage de Sole aux Asperges vertes,
Raviole de Tourteaux et Morilles

Pomme en Trompe l'Œil

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 €

Menu Petit Gourmet 15€

Jusqu'à 12 ans

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

Glace ou Sorbet Maison