

Menu Marie-Mélanie

55 euros

\* MENU SERVI POUR TOUTE LA TABLE

« Grignotage » d'accueil

Balade gourmande en Bretagne.  
(l'huître, le crabe, le timanoix, l'algue)

~

**Amuse-bouche terre et mer**

Foie gras poêlé, bouillon d'anguille fumée et bonite aux herbes.

~

**Entrée végétale**

Œuf parfait, siphon risotto, asperge verte, gnocchi et émulsion parmesan.

~

**Plats : poisson ou viande**

Saumon bio confit, tatin de tomates arc-en-ciel et sirop de tomate rôtie au chorizo.

OU

Filet de volaille grillé, espuma de fenouil au cumin, asperge blanche vapeur et jus au xérès.

~

**Chariot de fromage (en supplément 15 euros)**

Fromages affinés sélectionnés par Marion.

~

**Premier dessert**

Les fruits rouges et le miel.

~

**Deuxième dessert**

La noisette et le chocolat.

~

**Chariot de mignardises**

Douceurs sucrées.

Menu Marie-Eliane

75 euros

\* MENU SERVI POUR TOUTE LA TABLE

« Grignotage » d'accueil

Balade gourmande en Bretagne.  
(l'huître, le crabe, le timanoix, l'algue)

~

**Amuse-bouche terre et mer**

Foie gras poêlé, bouillon d'anguille fumée et bonite aux herbes.

~

**Entrée végétale**

Œuf parfait, siphon risotto, asperge verte, gnocchi et émulsion parmesan.

~

**Plat marin**

Saumon bio confit, tatin de tomates arc-en-ciel et sirop de tomate rôtie au chorizo.

~

**Plat terrestre**

Filet de volaille grillé, espuma de fenouil au cumin, asperge blanche vapeur et jus au xérès.

~

**Chariot de fromage (en supplément 15 euros)**

Fromages affinés sélectionnés par Marion.

~

**Premier dessert**

Les fruits rouges et le miel.

~

**Deuxième dessert**

La noisette et le chocolat.

~

**Chariot de mignardises**

Douceurs sucrées.

Menu Marie-Léontine

65 euros

\* MENU SERVI POUR TOUTE LA TABLE

**« Grignotage » d'accueil**

Balade gourmande en Bretagne.  
(l'huître, le crabe, le timanoix, l'algue)

~

**Amuse-bouche terre et mer**

Foie gras poêlé, bouillon d'anguille fumée et bonite aux herbes.

~

**Entrée végétale**

Œuf parfait, siphon risotto, asperge verte, gnocchi et émulsion parmesan.

~

**Plats : poisson ou viande**

Demi homard breton rôti, beurre de corail, galette de blé noir et petits pois.

OU

Pièces de boeuf sur plancha, artichaut, pomme de terre fondante et jus aux morilles.

~

**Chariot de fromage (en supplément 15 euros)**

Fromages affinés sélectionnés par Marion.

~

**Premier dessert**

Les fruits rouges et le miel.

~

**Deuxième dessert**

La noisette et le chocolat.

~

**Chariot de mignardises**

Douceurs sucrées.

Menu Marie-Madeleine

85 euros

\* MENU SERVI POUR TOUTE LA TABLE

**« Grignotage » d'accueil**

Balade gourmande en Bretagne.  
(l'huître, le crabe, le timanoix, l'algue)

~

**Amuse-bouche terre et mer**

Foie gras poêlé, bouillon d'anguille fumée et bonite aux herbes.

~

**Entrée végétale**

Œuf parfait, siphon risotto, asperge verte, gnocchi et émulsion parmesan.

~

**Plat marin**

Demi homard breton rôti, beurre de corail, galette de blé noir et petits pois.

~

**Plat terrestre**

Pièces de boeuf sur plancha, artichaut, pomme de terre fondante et jus aux morilles.

~

**Chariot de fromage (en supplément 15 euros)**

Fromages affinés sélectionnés par Marion.

~

**Premier dessert**

Les fruits rouges et le miel.

~

**Deuxième dessert**

La noisette et le chocolat.

~

**Chariot de mignardises**

Douceurs sucrées.

Menu Marie-Lou

26 euros

**\* MENU SERVI POUR TOUTE LA TABLE**

(Servi au déjeuner du mercredi au vendredi)

**« Grignotage » d'accueil**

Balade gourmande en Bretagne.  
(l'huître, le crabe, le timanoix, l'algue)

~

**Entrée terre et mer**

Foie gras poêlé, bouillon d'anguille fumée et bonite aux herbes.

~

**Plat végétal**

Œuf parfait, siphon risotto, asperge verte, gnocchi et émulsion parmesan.

~

**Chariot de fromage (en supplément 15 euros)**

Fromages affinés sélectionnés par Marion.

~

**Dessert**

Les fruits rouges et le miel.

Menu Marie-Marguerite

44 euros

**\* MENU SERVI POUR TOUTE LA TABLE**

(Servi au déjeuner du mercredi au samedi)

(Servi au dîner le mercredi, jeudi et dimanche)

**« Grignotage » d'accueil**

Balade gourmande en Bretagne.  
(l'huître, le crabe, le timanoix, l'algue)

~

**Entrée terre et mer**

Foie gras poêlé, bouillon d'anguille fumée et bonite aux herbes.

~

**Plats : poisson ou viande**

Saumon bio confit, tatin de tomates arc-en-ciel et sirop de tomate rôtie au chorizo.

OU

Filet de volaille grillé, espuma de fenouil au cumin, asperge blanche vapeur et jus au xérès.

~

**Chariot de fromage (en supplément 15 euros)**

Fromages affinés sélectionnés par Marion.

~

**Dessert**

Les fruits rouges et le miel.

~

**Chariot de mignardises**

Douceurs sucrées.

Menu enfant

20 euros

**\* Servi jusqu'à 12ans**

**Plat**

Filet de volaille grillé et pomme de terre fondante.

~

**Dessert**

Les fruits rouges et le miel.

Nos producteurs :

- Pascal et Nathalie pour les produits de la mer « l'Abri des Flots »,  
À Guer.**
- Lionel et Nicolas pour les viandes BIO « coopérative Sicaba »,  
À Bourbon-l'Archambault.**
- Aude et Yannick pour les légumes BIO « potager de Trélo »,  
À Carentoir.**
- Hélène et Daniel pour les herbes et fleurs comestibles « des Heures Dehors »,  
À Augan.**
- Nathalie et Jérôme pour légumes verts et truffes « Maison Galis »,  
À Uchaux.**
- Jean Luc et Rodolphe pour les huiles et le chocolat « SDPF »,  
À Mont-Dol.**
- Benoit et Maxime pour la crèmerie et le beurre « la ferme des Ecotones »,  
À Guer.**
- Frédéric et Sabine pour les foies gras « Maison Masse »,  
À Nantes.**
- Charles pour les escargots « Escargots de Brocéliande »,  
À Paimpont.**
- Arnaud pour les épices « les Saveurs du Cachemire »,  
À Dijon.**
- Emmanuelle et Olivier pour les fromages « Fromagerie Kerouzine »,  
À Vannes.**
- Christian pour les vins et spiritueux « Lembert vin et spiritueux »,  
À Vannes.**
- Odette et Gabriel pour le pain « boulangerie Louis »,  
À Guer.**
- Mireille pour les assiettes « céramiste »,  
À la Gacilly.**
- Rudy et Adrien pour les infusions « l'Amante verte »,  
À Six-sur-Aff**
- Arnaud pour les volailles et les lapins « La Ferme De La Noe Camillon »,  
À Guer.**

Ici tout est fait maison

Nos menus peuvent contenir des allergènes, merci de nous transmettre à la commande vos intolérances ou allergies.

VOICI LA LISTE DES ALLERGENES QUE NOS PLATS PEUVENT CONTENIR :

- > Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leurs souches hybrides) et produits à base de ces céréales
- > Œufs et produits à base d'œuf
- > Poissons et produits à base de poisson
- > Lait et produits à base de lait
- > Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de macadamia, noix du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits
- > Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO<sub>2</sub>)
- > Arachide et produits à base d'arachide
- > Crustacés et produits à base de crustacés
- > Soja et produits à base de soja
- > Céleri et produits à base de céleri
- > Moutarde et produits à base de moutarde
- > Graines de sésame et produits à base de graines de sésame