

Menu "Signature"

Un voyage en terre bretonne autour des grands classiques du chef

89€ Menu en 4 plats (plat au choix)

99€ Menu en 5 plats

Grignotage 100% cochon

~~

Foie gras chaud,
croûte de pain, ormeaux bretons au jus vert

~~

Saint-Jacques de Quiberon grillées,
poireaux aux huîtres et caviar

~~

Homard breton rôti,
galette kraz et mangue à la coriandre

~et~ou~

Filet de chevreuil braisé,
patate douce et orange confite fumée

~~

Chariot de fromages affinés (*en supplément 10€*)

~~

Pomme golden caramélisée,
crêpe dentelle

~~

Mignardises

Menu "Création"

Un voyage en terre bretonne autour des plats du moment

59€ Menu en 4 plats (plat au choix)

69€ Menu en 5 plats

Grignotage 100% cochon

~~

Légumes et céréales,
mijotés au bouillon

~~

Ravioles de timanoix,
huître glacée au beurre de gingembre

~~

Pêche du jour,
pétales de légumes

~et~ou~

Volaille fermière braisée,
courge et poire pochée au vin

~~

Chariot de fromages affinés (*en supplément 10€*)

~~

Figues au citron,
émulsion noix de coco

~~

Mignardises

Menu "Déjeuner"

Servi uniquement au déjeuner du mercredi au vendredi, hors jours fériés

29€ Menu en 2 plats (plat au choix)

39€ Menu en 3 plats

Grignotage 100% cochon

~~

Pêche du jour,
pétales de légumes

~et~ou~

Volaille fermière braisée,
courge et poire pochée au vin

~~

Figues au citron,
émulsion noix de coco

~~

Mignardises

Menu "Enfant"

Servi jusqu'à 12 ans

19€

Grignotages 100% cochon

~~

Poulet « cou nu blanc » de la ferme de la Noë Camillon,
pommes de terre croquettes

~~

Dessert autour de la pomme caramélisée

~~

Mignardises