

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 les légumes verts et les 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 ;*
*David et Gabriel pour le pain « boulangerie le pain du coin » & « 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 SO2)**
- > **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**

Le grand voyage en terre bretonne...

* Servi sur l'ensemble de la table

88€

Breizh grignotages réinterprétés,
(Galette/saucisse et boudin/pommes)

~

Huître chaude cuite à la vapeur,
(Bouillon de langue de veau, tagliatelles de pomme de terre et lard gras)

~

Topinambours confits à l'huile d'olive,
(Ravioles de foie gras de canard et truffe Melanosporum)

~

Saint-Jacques grillées sur plancha,
(Endive aux noix et amandes, beurre monté aux agrumes et croustillant sarrasin)

~

Raie rôtie au four,
(Choux de Bruxelles, jus d'oignon au caviar royal Petrossian, pomme de terre soufflée)

~

Pomme croquette à la truffe

~

Carré d'agneau fumé au thym,
(carottes au gingembre, jus d'agneau et gnocchis au vieux parmesan)

~

Plateau de fromages sélectionnés par Marion,
Supplément 10€

~

Eau de pomme glacée

~

Crèmeux citron,
(Bouillon chaud de clémentine au tapioca, sorbet noix de coco et meringue croustillante)

Sablé chocolat,

(Glace pistache, feuille de chocolat et soupe de chocolat chaud au fruit de la passion)

~

Mignardises,

(Chariot de gourmandises sélectionnées par le chef et son équipe)

Merci de nous communiquer vos allergies ou intolérances à la commande

Notre carte change tous les mois au fil des envies du chef et dans le respect de notre environnement...

BRETAGNE 

Le voyage en terre bretonne...

* Servi sur l'ensemble de la table

54€

Breizh grignotages réinterprétés,
(Galette/saucisse et boudin/pommes)

~

Huître chaude cuite à la vapeur,
(Bouillon de langue de veau, tagliatelles de pomme de terre et lard gras)

~

Saint-Jacques grillées sur plancha,
(Endive aux noix et amandes, beurre monté aux agrumes et croustillant sarrasin)

~

Pomme croquette

~

Carré d'agneau fumé au thym,
(carottes au gingembre, jus d'agneau et gnocchis au vieux parmesan)

~

Plateau de fromages sélectionnés par Marion,
Supplément 10€

~

Eau de pomme glacée

~

Crèmeux citron,
(Bouillon chaud de clémentine au tapioca, sorbet noix de coco et meringue croustillante)

Sablé chocolat,

(Glace pistache, feuille de chocolat et soupe de chocolat chaud au fruit de la passion)

~

Mignardises,

(Chariot de gourmandises sélectionnées par le chef et son équipe)

Merci de nous communiquer vos allergies ou intolérances à la commande

Notre carte change tous les mois au fil des envies du chef et dans le respect de notre environnement...

BRETAGNE 

Le petit voyage en terre bretonne...

* Servi sur l'ensemble de la table

* Uniquement le midi en semaine et hors jours fériés

26€

(grignotages + entrée + plat)

36€

(grignotages + entrée + plat + dessert)

Breizh grignotages réinterprétés,
(Galette/saucisse et boudin/pommes)

~

Huître chaude cuite à la vapeur,
(Bouillon de langue de veau, tagliatelles de pomme de terre et lard gras)

~

Saint-Jacques grillées sur plancha,
(Endive aux noix et amandes, beurre monté aux agrumes et croustillant sarrasin)

~

Plateau de fromages sélectionnés par Marion,
Supplément 10€

~

Eau de pomme glacée

~

Crèmeux citron,
(Bouillon chaud de clémentine au tapioca, sorbet noix de coco et meringue croustillante)

Sablé chocolat,

(Glace pistache, feuille de chocolat et soupe de chocolat chaud au fruit de la passion)

Le voyage des petits ...

* jusqu'à 12ans

20€

Breizh grignotages réinterprétés,
(Galette/saucisse et boudin/pommes)

~

Saint-Jacques grillées sur plancha,
(Endive aux noix et amandes, beurre monté aux agrumes et croustillant sarrasin)

~

Sablé chocolat,

(Glace pistache, feuille de chocolat et soupe de chocolat chaud au fruit de la passion)

Merci de nous communiquer vos allergies ou intolérances à la commande