

MENU GOURMAND

Menu Carte 32 € - Entrée - Plat - Dessert -

Entrée 8 € - Plat 17 € - Dessert 7 €

Moules de bouchot, gaspacho de courgette aux épices douces
Tomates anciennes, mozzarella de bufflone et scarmoza
Melon en deux textures, jambon speck, glace porto rouge
Cheese cake avocat-crevette-agrume, vinaigre de mangue

Cabillaud breton, déclinaison de brocolis, accras de poisson
Ravioles de saumon, légumes croquants, bouillon thaï
Risotto vert volaille et escargots, champignons marinés
Faux-filet, sauce poivre de Kampot, échalotes roussies

L'assiette de fromages affinés - 7 €-

(Comté/ Petit Moulin, Vieux Moulin, Tome de Vache - Ferme Moltais)

Sablé breton amande et nectarine rôtie, sorbet pêche de vigne
Feuille à feuille, ananas-gingembre-citron vert
Tarte chocolat déstructurée, framboise-estragon
Café gourmand, en 4 bouchées

MENU ESSENTIEL

Menu Carte 42 € - Entrée - Plat - Dessert -

Entrée 11 € - Plat 22 € - Dessert 9 €

Cannelloni saumon mariné-tzatziki,

Sorbet concombre à l'estragon

Tarte fine jambon ibérique et figue fraîche,

Chantilly noisette, champignons marinés

Thon blanc de ligne,

Crumble parmesan aux légumes confits du potager

Picanha de bœuf « race Angus »

Légumes et champignons du moment, sauce vin rouge

La double côte de veau, découpée en salle,

Timbale de légumes de saison

(servie pour 2 personnes, 20mn de patience)

L'assiette de fromages affinés - 7 €-

(Comté/ Petit Moulin, Vieux Moulin, Tome de Vache - Ferme Moltais)

Macaron fruits rouges,

Crèmeux vanille, sorbet fraise des bois

L'opéra,

Mûre infusée à la bergamote, chocolat noir Valhrona