

Menu Degustation

64€

Œuf mollet frit,
Tartare de Saumon Fumé, betterave et sucrine. Guacamole et bergamote.

—
Foie Gras mi cuit mariné aux algues et saké, mimosa et chapelure de brioche dorée, raisins en textures.

—
La Volaille Fermière du dimanche, suprême farci aux champignons et thym frais, pommes de terre mitraille et Girolles clous,
Mousseline au siphon et muscade

—
Sélection de trois fromages affinés du charriot (+9€)

—
Prédessert :
Ganache montée Chocolat Blanc/vanille et namelaka café, chocolat amer/grué, crème anglaise au café du bresil.

—
Carpaccio de pêche de vigne. Biscuit et sorbet Pêche/verveine

Afin d'accompagner votre menu,
Nous pouvons vous proposer un accord mets et vins :

3 verres* : 25€

5 verres* : 40€

*La contenance de chaque verre servi sera entre 8 et 10cl

Menu du Marché

SEMAINE DU 11 AU 22 JUILLET

ENTRÉE/PLAT - PLAT/DESSERT : 27€

ENTRÉE/PLAT/DESSERT : 30€

UNIQUEMENT LE DEJEUNER DU MARDI AU VENDREDI ET HORS JOUR
FÉRIÉ



ENTRÉE

Le Croq' brioché, tartufata, brie

PLAT PRINCIPAL

Bœuf façon tigre qui pleure, risotto croustillant

DESSERT

Cookies tout choco, noix, ganache chocolat blanc
et figue fraîche

Menu Gourmand

ENTRÉE/PLAT/DESSERT : 44€

ENTRÉE

Foie Gras mi cuit mariné aux algues et saké, mimosa et chapelure de brioche dorée, raisins en textures.

Œuf mollet frit,
Tartare de Saumon Fumé, betterave et sucrine. Guacamole et bergamote

Rouget en écailles, tétragones et salicornes, cèleri confit au beurre.
Jus de têtes lié au foie de rouget

Pithivier de la mer (Homard Bleu, Gambas black Tiger et saumon d'ecosse Label Rouge) Velouté de courgette à la tagette du mexique et Bisque de crustacés
Servi pour 2, Supplément 12€/pers

PLAT PRINCIPAL

La côte de cochon. Houmous de Paimpol, condiment pois chiche, amande et date, billes de courgettes et chapelure d'aubergine grillée

La Volaille Fermière du dimanche, suprême farci aux champignons et thym frais, pommes de terre mitraille et Girolles clous, Mousseline au siphon et muscade

Poisson sauvage selon arrivage en feuille de nori grillé. Caviar d'aubergine fumée, polenta et olive tagiasca croustillante. Jus de pomelos

Sélection de Trois fromages affinés du charriot (+9€)

DESSERT

Carpaccio de pêche de vigne. Biscuit et sorbet Pêche/verveine

Ganache montée Chocolat Blanc/vanille et namelaka café, chocolat amer/grué, crème anglaise au café du bresil.

La pomme zéro déchet : Pomme confite, granny smith en textures et Sorbet pomme/livèche. Streusel noisette et fleur de sel

Glaces et sorbets : Fraise, Mangue, Melon, Pralin, Ananas, Chocolat, Orange sanguine.