

Menu Dégustation

Entrées

Saint-Jacques juste saisies, pieds de cochon et poivre vert.
Notre foie gras maison, chutney à la figue, toast de pain de campagne.
Tartare de dorade aux herbes fraîches, huile d'olive et citron vert.

Plats

Dos de bar, jus de coquillages et herbes marines, farandole de légumes.
Filet de veau snacké, jus corsé.
Filet de bœuf, sauce royale.

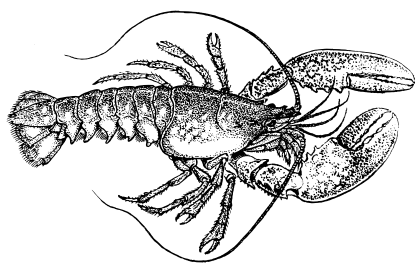
Toutes nos viandes sont accompagnées de frites et de petits légumes cuisinés.

Desserts

Assiette de fromages.
Pavlova poire et miel, crème légère au thé et sorbet poire.
Crème brûlée à la vanille, tuile aux amandes.
Tarte au citron yuzu, fraises au basilic.
Fondant au chocolat, cœur coulant au chocolat blanc, crème anglaise à la pistache.

Plat	26,50€
Plat Dessert	34€
Entrée Plat	37€
Entrée Plat Dessert	44€

Nous informons notre aimable clientèle que, les dimanches et jours fériés, la formule complète (entrée, plat et dessert) est proposée dans son intégralité.

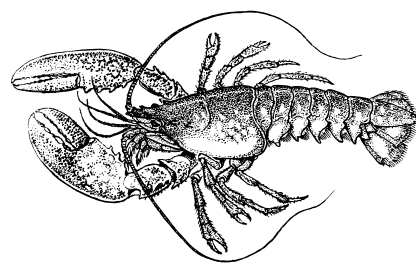


Menu Homard

(Pour 2 personnes)

Entrées

Saint-Jacques juste saisies, pieds de cochon et poivre vert.
Notre foie gras maison, chutney à la figue, toast de pain de campagne.
Tartare de dorade aux herbes fraîches, huile d'olive et citron vert.



Prix par personne

Plat	50,50€
Plat Dessert	58€
Entrée Plat	61€
Entrée Plat Dessert	68€

Plat

Demi-homard breton grillé à la façon du Chef. Frites et coulis de langoustines.

Desserts

Assiette de fromages.
Pavlova poire et miel, crème légère au thé et sorbet poire.
Crème brûlée à la vanille, tuile aux amandes.
Tarte au citron yuzu, fraises au basilic.
Fondant au chocolat, cœur coulant au chocolat blanc, crème anglaise à la pistache.