

| ENTREES

Tartare de Veau	18 €
Au soja et coriandre, sauce avocat gingembre, pickles d'oignon, Glace au fromage blanc	
Galet de foie Gras breton	28€
Au coing, gelée porto et réduction de vin blanc à la vanille	
Araignée	24 €
En cannelloni, tartare d'avocat menthe et miel, confiture de courgette et sauce mangue-passion	
Noix de Saint-Jacques	29 €
Déclinaison de topinambour au café, tuile sarrasin, chlorophylle d'épinard, mousse de foie gras	
Ris de veau rôti	26 €
Croustillant d'oignons, déclinaison de salsifis et jus réduit	

| PLATS

Dos de Lieu	21 €
Déclinaison de carottes jaunes, courgette, encornet frit, gelée citron, marmelade d'orange	
Rouget	29 €
Mousseline de potimarrons aux noisettes, choux kalé frit, billes de potimarron glacées au miel, condiment aux algues	
Barbue à la plancha	59 €
à partager, purée à la truffe, cocotte de légumes, sauce vierge <i>(pour deux personnes)</i>	
Bœuf	29 €
Aux herbes en croûte de brioche, millefeuille de pommes de terre, artichauts, trompettes de la mort et jus court	
Perdreau	29 €
Rôti sur le coffre, artichaut aux trompettes de la mort, gratin de céleri, betterave rouge, oignon rosé, sauce spicy cacao	

| FROMAGES

Plateau	16 €
Fromages affinés de chez Maître Bordier	

| DESSERTS

Coque Meringuée	14 €
Brunoise exotique, crème montée à la vanille, tuile florentin, glace passion	
Soufflé thym citron vert	16 €
Ganache et glace à l'huile d'olive citronnée	
Breizh Choc	16 €
Mousse Dulcey, crème moelleuse Manjari, streusel chocolat et sarrasin, sauce Manjari fumée, crème glacée sarrasin	
La Pomme	16 €
Mousse vanille intense, compotée de pomme aux épices, croustillant spéculoos et glace vanille	
Mont Blanc	16 €
Biscuit marron, marmelade mandarine, mousse marron, purée de butternut à la mandarine, glace marron-yuzu	



| MENU A LA CARTE

Au choix à la carte 64 €
Une entrée, un plat, un dessert

Accords mets et vins 28 €
Service en trois verres de 10cl

| MENU SPONTANÉ

L'inspiration du Chef 49 €

Amuse-Bouche

Tartare de Veau

Au soja et coriandre, sauce avocat gingembre, pickles d'oignon,
Glace au fromage blanc

Dos de Lieu

Déclinaison de carottes jaunes, courgette, encornet frit, gelée citron,
marmelade d'orange

Coque Meringuée

Brunoise exotique, crème montée à la vanille, tuile florentin, glace
passion

Mignardises

Accords mets et vins 19 €
Service en trois verres de 10cl

| le mot du CHEF

Nicolas LE LUYER, notre Chef de Cuisine

« J'ai pris le soin d'élaborer cette carte avec la complicité de mes équipes ainsi qu'avec la précieuse collaboration de David, notre Chef Pâtissier. Je vous souhaite une excellente dégustation. »

| le mot du SOMMELIER

Nicolas, notre Sommelier

« Ce sera pour moi un grand plaisir de vous proposer une sélection de vins et de champagnes afin d'accompagner votre dîner et de vous présenter nos fidèles producteurs. »

