

| ENTREES

Râble de lapin	16 €
Déclinaison de carottes, sauce moutarde à l'ancienne et jus de lapin réduit	
Foie gras	28 €
Marbré au porto, déclinaison de betteraves en texture, réduction de porto aux épices, brioche feuilletée	
Œuf de poule	18 €
Cuit nacré sur royale d'oignon rosé, crème de laitue, toast et lard croustillant	
Noix de Saint-Jacques	24 €
Déclinaison de topinambour au café, tuile sarrasin, mousse de foie gras	
Ris de veau rôti	26 €
Croustillant d'oignons, déclinaison de salsifis et jus réduit	

| PLATS

Cabillaud	21 €
Mousseline et billes de potimarron, vinaigrette à manger, gel agrumes Et fumet réduit	
Rouget	26 €
Mousseline de potimarron aux noisettes, choux kalé frit, billes de potimarron glacées au miel, couteaux marinés, condiments aux algues	
Saint Pierre	59 €
A 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, lardons, salsifis, champignons	
Cochon en quatre façons	25 €
Filet mignon rôti, joue en cannelloni, poitrine rôtie, pied de cochon en croquette, mousseline de céleri, semoule de blé frite aux herbes, jus réduit	

| FROMAGES

Plateau	16 €
Fromages affinés de chez Maître Bordier	

| DESSERTS

Mille feuilles	14 €
Crème diplomate à la vanille, coulis de fruits rouges et glace fraise	
Soufflé poire	16 €
Ganache menthe Vietnam, glace Gianduja	
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 spéculos 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

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

MENU SPONTANÉ

L'inspiration du Chef 49 €

Amuse-Bouche**Râble de lapin**

Déclinaison de carottes, sauce moutarde à l'ancienne
et jus de lapin réduit

Cabillaud

Mousseline et billes de potimarron, vinaigrette à manger, gel agrumes
Et fumet réduit

Mille feuilles

Crème diplomate à la vanille, coulis de fruits rouges
et glace fraise

Mignardises

Accord 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. »

