

# Les menus

## **MENU EPHEMERE**

49€

### ***Amuse-Bouche***

#### ***Médallions de merlu***

Cuit en basse température, pommes de terre confites et soufflées, purée d'échalotes, sauce champignons et poivre de Timut

#### ***Cabillaud***

Laqué au miel et citron, encornets, topinambours confits, mousseline de chou fleur à l'encre de seiche, sauce citron noir

#### ***L'Inspiration***

Purée crémeuse de fruits rouges, mousse vanille, espuma cheesecake, crème diplomate et financier pistache, glace vanille

#### ***Mignardises***

***L'accord « Mets & vins »***, Sélection de 3 verres de vin (entrée, plat, dessert)

24€

## **MENU DEGUSTATION**

89 €

Servi pour l'ensemble des convives

### ***Amuse-Bouche***

#### ***Découverte de la carte en 6 services***

#### ***Mignardises***

***L'accord « Mets & vins » 45 €***, Sélection de 4 verres de vin

45 €

### ***Le mot du CHEF***

*« 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. »*

**Nicolas LE LUYER**

### ***Le mot du 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. »*

**Nicolas FOUILLARD**



# A la carte

## ENTREES

<b>Médallions de merlu</b>	18 €
Cuit en basse température, pommes de terre confites et soufflées, purée d'échalotes, sauce champignons et poivre de Timut	
<b>Saint-Jacques</b>	25 €
En maki au citron, perles d'huitre, citron frais et confit, bouillon dashi	
<b>Araignée</b>	22 €
Emiettée au gingembre, crémeux d'avocat, citron caviar, sorbet au thym	
<b>Foie gras</b>	27 €
En écaille de radis, poire pochée aux épices, brioche feuilletée	
<b>Poitrine de porc</b>	20 €
Confite 24 heures et fumée au foin, déclinaison de céleri, oignon en textures, jus réduit à la bière brune	

## PLATS

<b>Cabillaud</b>	21 €
Laqué au miel et citron, encornets, topinambours confits, mousseline de choux fleur à l'encre de seiche, sauce citron noir	
<b>Pigeon du Menez Bré</b>	27 €
Rôti sur le coffre, cuisse confite, salsifis, chou kale, jus perlé au foie gras	
<b>Filet de Veau</b>	30 €
En viennoise, pommes de terre farcies au ris de veau et choux rouge, jus réduit	
<b>Sole</b>	27 €
Laquée, au cœur de demoiselles de nos côtes, radis Daikon, Mousseline de choux fleur, émulsion langoustines	
<b>Saint-Pierre</b>	26 €
Poêlé, escargot en chapelure d'herbes, billes et purée de butternut, topinambours, sauce à l'ail noir	

## FROMAGES

<b>Plateau</b>	16 €
Fromages affinés de chez Maître Bordier	

## DESSERTS

<b>L'Inspiration</b>	14 €
Purée crémeuse de fruits rouges, mousse vanille, espuma cheesecake, crème diplomate et financier pistache, glace vanille	
<b>Soufflé Passion</b>	16 €
Purée de mangue, crémeux au sésame noir, brunoise de mangue, glace passion	
<b>Breizh choc</b>	16 €
Mousse Manjari 64%, crémeux Gianduja, biscuit noisette, streusel chocolat et sarrasin, crème Azélia, sauce praliné, glace sarrasin	
<b>Lemon Pear</b>	16 €
Poire pochée aux épices, crème et mousse de citron, sablé pistache, meringue craquante, glace pistache	
<b>La Mandarine</b>	16 €
Ganache montée mandarine, compotée de mandarine à la Tonka, biscuit Trocadéro cacahuète, suprêmes de clémentine, gel mandarine, sorbet mascarpone	

