

Menu des Sucs



Le Pâté en croûte d'Aurélien

ou

La truite "Murgat" marinée
betteraves, pamplemousses et grenades



Les St Jacques des côtes Bretonnes
Spaghetti de salsifis et sabayon noisettes



Le Pigeon "Mieral"
*laqué au miel et épices
travail sur le navet*



Fromages d'ici (suppl 7 E)
ou faisselle fermière (suppl 5 E)



En attendant le dessert...



1 Zeste d'Agurmes
*tout en fraîcheur avec le citron, pamplemousse et orange
, allié à un carotte cake et meringues pour la douceur*

ou

Le Chocolat
*dans le souvenir d'une viennoiserie, un crémeux
chocolat fondant, un praliné noisettes maison, une glace
croissant*

Menu en 3 temps 60 Euros

*(Entrée, st Jacques ou Pigeon, dessert au
choix)*

Menu en 4 temps 70Euros

*(Entrée, St Jacques et Pigeon, dessert au
choix)*

*Toutes nos viandes sont d'origines française
Prix nets, hors boissons, taxes et service compris*

Menu Dégustation

Balade gourmande du bout des doigts



Première étape gustative



Entée 1



Entrée 2



Poisson



Viande



Pause fraîcheur



Fromages d'ici ou
faisselle fermière



En attendant le dessert...



Dessert

Menu en 9 temps 90 Euros

*Un Menu surprise sera proposé
Cette balade gustative se déroulera en 9 temps, que le Chef
composera en fonction des produits du moment et de son
inspiration!*

Laissez vous guider....

*Menu jeune gourmet
(jusqu'à 12 ans)*

*Plat et dessert
15 Euros
Entrée, plat et dessert
18 Euros*

*Tartine de Foie Gras de Canard maison
et ses accompagnements*



Plat Chaud du moment



Dessert surprise



Les Graines semées dans l'enfance
développent de profondes racines !

Toutes nos viandes sont d'origine
française
Prix nets, hors boissons , service
compris