

Menu "Éveil des Sens"

55,50 € Entrée, poisson ou viande, dessert

65,50 € Entrée, poisson et viande, dessert

Option fromage en plus du dessert : 11 € par personne, à préciser en début de repas.

Raviole de Raie, mousse hollandaise aux câpres, voile croquant et
grenade

ou

Andouille de Guémené en déclinaison et lamelles de foie gras

Noix de Saint-Jacques, gnocchis de butternut, moules et légumes
d'antan

ou

Tournedos de bœuf, sous-bois truffé et croustillant de chou-fleur

ou

Variation autour du veau, polenta aux olives et douceur de brocolis

Sélection de fromages affinés

ou

Alliance de chocolats et marron glacé

ou

Far breton revisité, prunes d'ente en déclinée, noisettes et vanille

Proposition accord mets et vins

2 verres 17,00 €

3 verres 25,50 €

4 verres 34,00 €

Tous nos prix sont TTC - Service compris - TVA incluse au taux en vigueur. Nos viandes sont issues de producteurs français.

Afin de préserver la cohérence des créations du Chef, qui élabore ses propres mélanges et cuissons, toute allergie doit impérativement être signalée lors de la réservation.

Une liste des allergènes est à votre disposition.

Aucune autre modification ne pourra être apportée en cours de service.

Nous vous remercions de votre compréhension.

Menu "Faisons Connaissance"

45,50 € Entrée, plat, fromage ou dessert

Option fromage en plus du dessert : 11 € par personne, à préciser en début de repas.

Thon rouge en maki, taboulé de quinoa et wasabi

ou

Création végétale du Chef, laissez-vous guider par l'inspiration du moment

Carré de porc cuit à basse température, betteraves et moût de raisin

ou

Composition gourmande végétarienne selon l'inspiration du Chef

Sélection de fromages affinés

ou

Alliance de chocolats et marron glacé

ou

Far breton revisité, prunes d'ente en déclinée, noisettes et vanille

Tous nos prix sont TTC - Service compris - TVA incluse au taux en vigueur. Nos viandes sont issues de producteurs français.

Menu du Marché

25 € Entrée, plat, dessert

Servi du mercredi midi au vendredi midi et
du mercredi soir au jeudi soir. Hors jours fériés.

Menu Enfant

15 €

Galette jambon fromage

Churros au chocolat

*Les enfants sont les bienvenus et si les petits pieds ont
la bougeotte une aire de jeux est à disposition.*

Menu Dégustation

77,00 €

prix par personne et servi pour l'ensemble de la table



Découvrez toutes les saveurs du moment à travers ce menu surprise
décliné dans une partition culinaire en plusieurs mouvements :
deux entrées en délicatesse, un poisson sublimé, une pièce de viande
de saison et un final tout en gourmandise.

Notre chef élabore des mets dont la composition ne peut varier qu'en cas d'allergie. Une liste des allergènes est à votre disposition.

La Carte

Les Entrées

Andouille de Guémené en déclinaison et lamelles de foie gras	22€
Raviole de Raie, mousse hollandaise aux câpres, voile croquant et grenade	21€
Thon rouge en maki, taboulé de quinoa et douceur de wasabi	20€
Création végétale du Chef, laissez-vous guider par l'inspiration du moment	19€

Les Plats

Noix de Saint-Jacques, gnocchis de butternut, moules et légumes d'antan	25€
Variation autour du veau, polenta aux olives et douceur de brocolis	26€
Tournedos de bœuf, sous-bois truffé et croustillant de chou-fleur	25€
Carré de porc cuit à basse température, betteraves et moût de raisin	24€
Composition gourmande végétarienne selon l'inspiration du Chef	22€

Fromages et Desserts

Sélection de fromages affinés	11€
Alliance de chocolats et marron glacé	14€
Far breton revisité, prunes d'ente en déclinée, noisettes et vanille	14€
Farandole gourmande autour des créations du Chef	18€