

# Formule Gourmande 35€

(Boissons comprises ¼ de vin, eau minéral et café par personne).

## Entrées :

- Focaccia à la tomate basilic, fricassée de patates douces, champignons, tomates confites, jambon de pays, vieux comté, mesclun.
- Accras de cabillaud aux aromates et épices douces sur son mesclun aux légumes croquants et sa sauce tartare.

## Plats :

- Cocotte d'épaule de veau confit, pommes de terre fondantes, petits légumes et son jus de cuisson réduit.
- Poisson selon l'arrivage rôti au pesto sur son risotto aux champignons et son beurre blanc.
- Plat Végétarien (selon l'inspiration du chef)

## Desserts :

- Brioche perdue de ma grand-mère et son caramel au beurre salé.
- Cheesecake vanille/framboise sur son biscuit au spéculoos.

# Menu bistrot 42€

(Boissons comprises ¼ de vin, eau minéral et café par personne).

32€ menu hors boissons

## Entrées :

- Œuf parfait sur sa fricassée de champignons des bois , espuma de pommes de terre à l'huile de truffe et ses graines de sarrasin.
- Tartare de saumon gravlax à la crème de ciboulette et raifort sur son blinis aux herbes fraîches et citron.
- Filet de maquereaux fumé au foin et brulé au chalumeau, petits légumes confit et sa crème d'ail aux herbes fraîches.

## Plats :

- Cocotte d'épaule d'agneau agneau de « 7h » aux épices douces et ses petits légumes de saison.
- Dos d'églefin rôti au pesto sur sa fondue de poireaux, carottes au cumin, cromesquis de lentilles corailles et sa sauce au curry vert.
- Pluma de cochon marinée sur sa mousseline de pommes de terre façon grand-mère aromatisé à l'huile de truffe et ciboulette, jus de cuisson réduit.
- Plat Végétarien (sur demande)

## Desserts :

- Crèmeux de citron meringué et son émietté de sablé breton, coulis de fruits rouge.
- Crèmeux de chocolat Valrhona sur son craquant breton et sa chantilly au caramel beurre salé.
- Assiette de gourmandises du chef.

# Menu réserve 51€

(Boissons comprises ¼ de vin, eau minéral et café par personne).

42€ hors boisson

## Entrées :

- Foie gras de canard maison au vin doux, focaccia grillée et son chutney maison de saison.
- Gravlax de saumon et ses blinis aux herbes fraîches, crème de raifort citronné, et son mesclun aux légumes croquants.
- Couteaux farcis au beurre persillé et amandes.

## Plats :

- Fricassée de canard confit au citron et sa galette de pommes de terre rôti, sauce miel /gingembre.
- Filet de bœuf sur sa mousseline de saison, fricassée de légumes du moment et sa sauce foie gras.
- Pavé de thon rouge Albacore mi-cuit sur sa concassée de tomates au basilic, butternut, amandes grillées, champignons, fèves et sa réduction au vieux balsamique.
- Noix de St jacques de la baie de St Brieuc sur sa mousseline de potimarron, fricassée de châtaignes et champignons et sa réduction à l'orange.
- Plat végétarien (sur demande)

## Desserts :

- Chocolat Valrhona sur son craquant de crumble et son crémeux de caramel beurre salé, copeaux de chocolat.
- Crémeux de citron meringué et son émietté de sablé breton, coulis de fruits rouge.
- Assiette de 3 gourmandises.