



Nos Entrées

- **Œuf parfait façon meurette** (fricassée de champignons, lardons, croutons et sauce au vin rouge) **8.00€**
- **Accras de cabillaud** aux herbes fraîches, sauce tartare et son mesclun aux légumes croquants **8.00€**
- **Nems de cochon confit** aux saveurs asiatique et sa sauce aigre douce. **7.00€**
- **Gravlax de maquereaux**, mousseline de betterave à la framboise, crème de wasabi et sa vierges de pommes/grenade **9.00€**
- **Fricassée d'encornets** aux chorizo, poivrons, tomates, pignons de pins et son coulis de tomates au basilic, mesclun **9.00€**
- **Tataki de canard** mariné au soja, miel, sésame, duxelles de champignons, framboises, mesclun aux pickels de légumes **9.00€**
- **Foie gras de canard au vin doux** sur sa focaccia maison et son chutney de saison **13.00€**

Nos planches à partager

- **La cochonaille** : terrine de campagne, rilette, saucisson à l'ail et andouille **15€**
- **La fromagère** : Vieux comté, Tomme de Savoie, Brie de Meaux et St Nectaire **18€**
- **Terre et mer** : Gravlax de saumon et ses blinis aux herbes, crème de wasabi, accras de cabillaud, tataki de canard **20€**
- **La mixte** : Mélange de charcuterie de chez Yannick Denoual et fromages affinés. **17€**



Nos Desserts

- **Le Paris-Brest de Fred** (choux craquant au pralin et sa pâtissière pralinée) **8.00€**
- **Financier Pistache** à la marmelade de prune et glace yogourt **8.00€**
- **Le Breizh Sunday** (Pommes tiédies au caramel beurre salé, glace caramel, crème légère aux éclats de nougatine) **8.00€**
- **Cheesecake** potimarron et citron sur son biscuit spéculoos, crème légère fouetté aromatisé à l'orange et sa réduction d'orange. **8.00€**
- **Feuilleté caramélisé** et son crémeux de marron, purée de myrtille et éclats de noisettes caramélisées **9.00€**
- **Minestrone de fruits frais** (Mangue, kiwi, ananas, grenade, pommes) et son sirop au thym, sorbet clémentine **8.00€**
- **Crémeux chocolat noir Valrhona** sur son biscuit crumble et sa chantilly caramel beurre salé. **9.00€**
- **Assiette de gourmandises** (3 petits dessert selon l'inspiration du pâtissier) **9.00€**
- **Assiette de fromages** affinés et mesclun **9.00€**

Nos Glaces/sorbets

1 BOULE 3€ 2 BOULES 6.00€ 3 BOULES 8.00€

PARFUM : VANILLE, CHOCOLAT NOIR, CAMEL BEURRE SALE, CITRON VERT, POMME VERTE, FRAISE, RHUM-RAISIN



15€ - **Assiette végétarienne** selon l'humeur de Fred ou une garniture de nos plats qui vous donne envie.

20€ - **Dos de cabillaud rôti au pesto** de basilic, fricassée de poires et chorizo ibérique sur son écrasé de pommes de terre et sa crème de balsamique.

25€ - **Noix de St Jacques d'Erquy** juste saisies sur sa fondue de poireaux, épinards, fricassée de champignons, châtaignes, chips de sarrasin et son fumet réduit à la crème d'ail.

16€ - **Tartare de bœuf façon Fred** (viande coupé au couteau mariné au vinaigre de cerise, tomates confites, échalotes, avocats, pignons de pins, parmesan, roquette et ses frites maison.

- Selon le cours : **Le poisson du jour**

17€ - **Pluma de porc mariné** sur son écrasé de pommes de terre à la ciboulette et brisure de truffe, jus de cuisson réduit, mesclun.

18€ - **Suprême de poulet de Janzé mariné**, mousseline de potimarron, fricassée de champignons et châtaignes, crème de champignons au romarin.

19€ - **Fricassée de canard confits aux oignons**, citrons confits, carottes glacées, pommes de terre fondantes, patate douce et son jus de volaille réduit.

20€ - **Cocotte d'épaule d'agneau confite 7h** aux saveurs orientales et son panier de légumes de saison.

22€ - **Pièce de bœuf racé** et ses frites maison, sauce du jour.

