

# Formule Gourmande 35€

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

## Entrées :

- Œuf mimosa revisité parfumé à l'huile de truffe et son magret de canard fumé, pickels de légumes.
- Accras de cabillaud aux aromates et épices douces sur son mesclun aux légumes croquants et sa sauce tartare.

## Plats :

- Cocotte de paleron de bœuf braisé aux petits légumes de saison, champignons et pommes de terre fondantes, sauce au vin rouge.
- Poisson selon l'arrivage rôti au pesto sur sa mousseline de patates douces au yuzu, fricassée de légumes de saison et sa réduction à l'orange.
- Plat Végétarien (selon l'inspiration du chef)

## Desserts :

- Crèmeux de chocolat noir Valrhona sur son biscuit crumble et son crèmeux de caramel.
- Cheesecake vanille/framboise sur son biscuit spéculoos et son coulis de fruits rouge.

# Menu bistrot 44€

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

32€ menu hors boissons

## Entrées :

- Œuf parfait, mousseline de potimarron au lait d'amande, noix, champignon et coppa.
- Tartare de saumon gravlax à la crème de ciboulette et raifort sur son blinis aux herbes fraîches et citron.

## Plats :

- Pluma de porc mariné sur son écrasé de pommes de terre à la ciboulette et brisure de truffe, jus de cuisson réduit, mesclun.
- Dos de lieu de nos côtes rôti au pesto, fricassée de butternuts, champignons, amandes grillées, tomates confites et son bouillon au lait de coco et curry.
- Suprême de poulet de Janzé mariné, mousseline de potimarron, fricassée de champignons et châtaignes, crème de champignons au romarin.
- Plat Végétarien (sur demande)

## Desserts :

- Crèmeux de chocolat Valrhona sur son craquant breton et sa chantilly au caramel beurre salé.
- Assiette de 3 gourmandises du chef.

# Menu réserve 55€

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

43€ hors boisson

## Entrées :

- Foie gras de canard maison au vin doux, focaccia grillée et son chutney maison de saison.
- Feuilleté de riz de veau aux champignons des bois, julienne de légumes crème au romarin.
- Tataki de thon aux graines de sésames et sa purée d'herbe façon tigre qui pleure sur son mesclun aux pickels de légumes.

## Plats :

- Médaillon de veau cuit à basse température, fricassée de champignons, carottes glacées, pommes de terre fondante et sa crème d'estragon.
- Epaule d'agneau confite de 7 heures, légumes de saison, jus réduit aux épices douces.
- 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.
- Plat végétarien (sur demande)

## Desserts :

- Chocolat Valrhona sur son craquant de crumble et son crémeux de caramel beurre salé, copeaux de chocolat.
- Assiette de gourmandise (crémeux chocolat, financier, cheesecake citron/framboise).
- Mille-feuille à la crème de marron, myrtilles et éclats de noisettes caramélisées.