

Formule Gourmande 35€

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

Entrées :

- Œuf mimosa revisités parfumé à l'huile de truffe et ses fine tranches de magrets fumés, pickles de légumes.
- Accras de cabillaud aux aromates et épices douces sur son mesclun aux légumes croquants et sa sauce tartare.

Plats :

- Arancinis de canard confit et sa sauce tartare, mesclun aux pickles de légumes.
- Poisson selon l'arrivage rôti au pesto et son panier de légumes printanier, beurre blanc.
- Plat Végétarien (selon l'inspiration du chef)

Desserts :

- Tarte fine aux pommes, coulis de caramel beurre salé, glace vanille.
- 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 :

- Haddock fumé et son espuma de pommes de terre charlotte, croutons.
- Gravlax de saumon et sa crème de wasabi au citron vert sur son blinis aux herbes fraîches.

Plats :

- Pluma de porc mariné, laqué au miel et gingembre et son panier de légumes printanier.
- Filet de canard (fr) et son chutney d'abricot, et ses légumes de saison.
- Dos de merlu rôti façon tigre qui pleure et ses tagliatelles de légumes, champignons, pousse de soja et son bouillon Thai.
- Plat Végétarien (sur demande)

Desserts :

- Breizh Sunday (pommes caramélisées, glace caramel beurre salé, crème fouettée à la nougatine.
- Onctueux de chocolat noir Valrhona sur son biscuit crumble, crémeux de noix de coco.

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.
- Gravlax de saumon et ses blinis aux herbes fraîches, crémeux de wasabi et sa vierge de légumes à la pommes granny et grenade.
 - Tataki de thon aux graines de sésame et sa purée d'herbes fraîches façon tigre qui pleure.

Plats :

- Côtelettes d'agneau (fr) marinées aux aromates et son jus réduit, légumes printanier.
- Médaillon de Filet de veau, cuit à basse température, mousseline de pommes de terre aux oignons nouveaux et son jus réduit.
 - Dos de cabillaud juste snacké à la plancha et son Arancini, fondue de poireaux/épinards, beurre blanc.
 - Plat végétarien (sur demande)

Desserts :

- Le Paris-Brest (choux craquant au pralin et sa pâtissière pralinée)
- Crémeux de rhubarbe et ses fraises de Plougastel, émietté de sablé breton et son coulis de fruits rouge.
- Onctueux de chocolat noir Valrhona sur son biscuit crumble, crémeux de noix de coco.