

Formule Gourmande 35€

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

Entrées :

- Œuf parfait BIO sur son houmous et sa fricassée de légumes vert, sauce hollandaise.
- Accras de cabillaud aux aromates et épices douces sur son mesclun aux légumes croquants et sa sauce tartare.

Plats :

- Tajine de poulet fermier breton aux saveurs oriental, carottes, pois gourmand, pommes de terre nouvelles, abricot et sa sauce miel/gingembre .
- Poisson selon l'arrivage rôti au pesto et sa caponata de légumes du sud aux olives et parmesan.
- Plat Végétarien (selon l'inspiration du chef)

Desserts :

- Financier et sa ganache au chocolat blanc, gelée de myrtille.
- 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 :

- Tarte fine au guacamole, jambon Serrano, chèvre frais aux fines herbes, mesclun aux pickles de légumes.
- Gaspacho de petits pois, magret de canard fumé, féta et tomates confites.

Plats :

- Carpaccio de filet mignon de porc breton cuit à basse T°, tomates confites, câpre, parmesan, roquette, vinaigre de framboise et ses pommes de terre nouvelles.
- Suprême de poulet fermier cuit à basse T°, mozzarella Bufala, légumes du sud, concassée de tomate au basilic.
- Duo de haddock fumé et crevette roses sur son espuma de pommes de terre au paprika fumé, chapelure, oignons nouveau.
- Plat Végétarien (sur demande)

Desserts :

- Gaspacho d'abricots au romarin et sa glace yogourt.
- 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 :

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

Plats :

- Magret de canard, pêche pochée et fruits rouge, chutney de cassis et ses pommes de terre nouvelles.
- 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, Arancini, légumes du sud et sa crème de chorizo ibérique.
 - Fricassée de poulpe au beurre persillé, caponata de légumes du sud aux olives, pignons de pins, crumble de parmesan, sauce vierge.
 - Plat végétarien (sur demande)

Desserts :

- Le Paris-Brest (choux craquant au pralin et sa pâtissière pralinée)
- Onctueux de chocolat noir Valrhona sur son biscuit crumble, crémeux de noix de coco.