

Formule Gourmande 38€

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

Entrées :

- Accras de cabillaud aux fines herbes et sauce tartare, mesclun aux pickles.
- Verrine de crevettes sur un concassé de tomates, granny, grenade, crème au raifort

Plats :

- Carpaccio de filet mignon (BBC) de porc mariné et cuit à basse T°, tomates confites, câpre à queue, parmesan, roquette, vinaigre de framboise et ses pommes de terre nouvelles.
- Poisson de nos côtes selon l'arrivage rôti au pesto sur sa caponata de légumes du sud, olives, pignons de pins et parmesan.
 - Plat Végétarien (selon l'inspiration du chef)

Desserts :

- Gaspacho d'abricots à la verveine e sa glace yogourt.
- 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 :

- Gravlax de saumon et ses blinis aux herbes fraîches, crémeux de wasabi et sa vierge de légumes à la pommes granny et grenade.
- Œuf parfait BIO , crème de petit-pois à la menthe et asperges verte.

Plats :

- Poitrine de porc « ferme Denoual », confite sauce barbecue, pdt. fondantes.
- Dos d'églefin rôti aux légumes de saison et son bouillon curry et lait de coco .
 - Plat Végétarien (sur demande)

Desserts :

- Pavlova aux fruits rouges (fraises, framboise, myrtilles), glace vanille
 - Tiramisu au pralin et noisettes grillées.

Menu réserve 56€

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

44€ hors boisson

Entrées :

- Foie gras de canard et ses toasts de foccacia, chutney aux oignons et fruits rouge
- Tataki de bœuf aux graines de sésame et sa purée d'herbes fraîches façon tigre qui pleure.

Plats :

- Epaule d'agneau de 7 heures, aux épices douces et son panier de légumes du moment.
- Magret de canard fermier chutney et myrtilles, pdt fondantes
- Pavé de thon Albacore Mi-cuit, sauce vierge(tomates, pommes, grenade, citron etc. pommes de terre fondantes.
- Fricassée de poulpes de nos côtes, à la persillade, légumes du sud rôtis et coulis de tomates au vieux balsamique, pdt. fondantes.

Desserts :

- Fondant chocolat Valrhona sur un biscuit breton, crémeux caramel beurre salé.
- Crémeux rhubarbes et fraises de Plougastel au basilic , émietté de crumble