

Formule Gourmande 38€

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

Menu à 29 euros sans boissons

Entrées :

Accras de cabillaud aux herbes fraîches, sauce tartare et son mesclun aux pickles de légumes croquants.

- **Œuf parfait BIO** , *à la crème de cresson et chips de parmesan*

Plats :

- **Filet mignon de porc BBC (cuit à basse température)**, crème à l'ail doux et romarin, mousseline de pdt à la ciboulette

- **Dos de lieu noir de nos côtes**, rôti au pesto, sur un risotto verdé aux petits légumes, beurre blanc au basilic

- **Arranchini aux petits légumes** , crème de potimarron, sauce vierge (tomate, grenade, pommes, herbes..), crumble au parmesan

Desserts :

- **Cheesecake** vanille et framboise sur un émietté au spéculos.

- **Crèmeux citron vert meringué** sur un émietté de sablé breton, coulis fruit 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.

Arancinis aux champignons, sur une crème de potimarron et noisettes.

Plats :

Roulé de paleron de bœuf (fr) braisé au vin, juste snacké, pdt. Fondantes et légumes.

- **Dos de merlu de nos côtes**, *croutes aux herbes, mousseline de de patate douce, légumes de saison, beurre passion*

- **Conchiglioni** à la ricotta aux fine herbes et tarama, fricassée de champignons des bois, coulis de tomates au basilic

Desserts :

Breizh Sunday (pomme caramélisée, crème de nougatine, glace caramel au beurre salé.

Financier noisettes, ganache chocolat blanc à la cacahuètes, glace cacahuètes

Menu réserve 56€

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

45€ menu hors boissons

Entrées :

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

Plats :

- **Pavé de maigre snacké**, mousseline de panais à la vanille, émulsion aux châtaignes, châtaignes grillées.
- **Dos de cabillaud de nos côtes**, sur une croute au cumin et curcuma, butternut confit, réduction d'agrumes.
- **Magret de canard fermier** aux pdt. Fondantes, légumes et châtaignes, jus au romarin
- **Médailillon de filet de veau (fr.)**, cuit à basse température, écrasé de pdt. A la truffe et ciboulette, jus réduit

Desserts :

- **Mi-cuit au chocolat noir** Valrhona au timut, glace vanille bourbon.
- **Paris-brest**, choux au pralin et sa crème praliné