

# Le Menu Humeur du Chef

## Les Entrées

LES 6 HUÎTRES DE KERCABELLEC N°3 DE LA MAISON BARREAU, CITRON ET VINAIGRE À L'ÉCHALOTE  
LES 12 HUÎTRES DE KERCABELLEC N°3 DE LA MAISON BARREAU, CITRON ET VINAIGRE À L'ÉCHALOTE (+12€)  
FOIE GRAS DU SUD OUEST DE LA MAISON PARIS, MARMELADE D'OIGNONS, CONFIT DE POMME  
ET SA BRIOCHE EMMA (+9€)  
SALADE D'ASPERGES À L'HUILE DE NOISETTE, OEUFS PARFAITS ET CRÈME D'ASPERGES BLANCHE   
VITELLO TONNATO ET TOMATES CERISES DE CHEZ MADAME HUITRIC

## Les Plats

FILET DE BAR DE LA CRIÉE DE LA TURBALLE, ETUVÉE DE BLETTES, RAVIOLES ET BISQUE DE CRUSTACÉS  
DOS DE CABILLAUD ET QUEUE DE BOEUF, SALICORNES, BEURRE BLANC ET JUS DE VIANDE À LA TRUFFE  
NOISETTE ET ÉPAULE CONFITE DE PORCELET, CHOUX VERT NOUVEAU AU JAMBON SERANO  
ET JUS À L'AIL NOIR  
SUPRÈME DE PINTADE FERMIÈRE, FENOUIL CARAMELISÉ, CRÈME DE MORILLES ET POMMES PAILLE  
FILET DE BOEUF ROSSINI, FOIE GRAS PÔELÉ, BLANC DE POIREAU GRILLÉ, SAUCE TRUFFE  
ET POMMES NOUVELLES SAUTÉES, MESCLUN DE JEUNES POUSSES DE KERPONDARMES (+12€)

## Le Fromage

PLATEAU DE FROMAGE, CHUTNEY DE SAISON ET SES CRACKERS (+12€)  
MESCLUN DE JEUNES POUSSES DES JARDINS DE KERPONDARMES (+3€)

## Les Desserts

LE CLASSIQUE SOUFFLÉ GRAND MARNIER, ZESTES D'ORANGES ET GLACE VANILLE   
SABLÉ CHOCOLAT-SARRASIN, FEUILLANTINE PRALIN, GAVOTTE ET GLACE PRALIN  
FLEUR FRAISE RHUBARBE ET SON SORBET FRAISE, BASILIC ET CITRON VERT  
PAVLOVA EXOTIQUE ET SORBET NOIX DE COCO

 A COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS  
 PLAT VÉGÉTARIEN OU DISPONIBLE EN VERSION VÉGÉTARIENNE

MENU ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT  
MENU ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

**39 EUROS**  
**48 EUROS**

**PRIX NETS TVA INCLUSE ET SERVICE COMPRIS**  
SERVICE DU MARDI AU SAMEDI DE 12H30 À 14H00 ET DE 19H30 À 21H30.

# Le Déjeuner des Saveurs

SERVI UNIQUEMENT AU DÉJEUNER DU MARDI AU SAMEDI SAUF JOURS FÉRIES

PÂTÉ CROÛTE MAISON ET SES CONDIMENTS

DOS DE MERLU DE LA TURBALLE AU BEURRE BLANC DE COQUES  
JARDINIÈRE DE LÉGUMES ET SA MOUSSELINE

CRÊMET D'ANJOU AU CONFIT D'ABRICOT ET CRÈME GLACÉ D'ISIGNY

MENU ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT

**25 EUROS**

MENU ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

**29 EUROS**



## Le Menu des Enfants

POUR LES GASTRONOMES EN HERBE (MOINS DE 12 ANS),  
LE CHEF LEUR PROPOSE DE PIOCHER À LEUR GUISE DANS LA CARTE DES GRANDS.  
LES PLATS SERONT ADAPTÉS EN PORTION ENFANT

MENU ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT

**15 EUROS**

MENU ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

**18 EUROS**



Nouveauté 2023  
Le Brunch du Saint-Christophe  
Tous les Dimanches  
à partir du 28 Mai de 12h à 14h  
49€/adulte & 21€/enfant  
gratuit -5 ans

