


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, OEUF PARFAIT 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 A L'AIL NOIR
SUPRÊME 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

-

CRÊMÉT 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