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 DOMAINE DE LANVAUX, MARINÉ AUX BAIES DU MARAIS, CHUTNEY DE FIGUE
ET SA BRIOCHE EMMA (+9€)
TARTARE DE DAURADE, CITRON CAVIAR ET SON HUILE D'OLIVE BIO D'ANDALOUSIE
SALADE DE TOMATES DE CHEZ MADAME HUITRIC ET SA BURRATA AOP
TATAKI DE THON ALBACORE, GUACAMOLE, FRAISES ET CITRON YUZU

Les Plats

FILET DE BAR, RAVIOLE DE LANGOUSTINES, JARDINIÉRE DE LEGUMES ET BISQUE DE CRUSTACÉS
DOS DE CABILLAUD ET QUEUE DE BOEUF, MOUSSELINE DE CHOU-FLEUR, BEURRE BLANC ET JUS À LA TRUFFE
SUPRÊME DE PINTADE , JUS DE VIANDE, POMMES PAILLE ET DATTES MEDJOOL
FILET DE BOEUF CHAROLAIS FAÇON ROSSINI, FOIE GRAS, CAROTTES GLACÉES ET JUS DE LIQUEN (+12€)
SALADE DE TOMATES DE CHEZ MADAME HUITRIC ET SA BURRATA AOP

Le Fromage

PLATEAU DE FROMAGE DE LA MAISON PERRIN (+12 €)

Les Desserts

LE CLASSIQUE SOUFFLÉ À LA FRAISE ET SON SORBET ★
TARTELETTE CHOCOLAT AU LAIT, CARAMEL BEURRE SALÉ, NOIX DE CAJOU ET CACAHUÈTES,
SA GLACE ET SON ÉMULSION PRALIN
DÔME YUZU COEUR BASILIC ET SON SORBET CITRON
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	**39 EUROS**
MENU ENTRÉE, PLAT ET DESSERT	**48 EUROS**

PRIX NETS TVA INCLUSE ET SERVICE COMPRIS
SERVICE DE 12H30 À 14H00 ET DE 19H30 À 21H30.

Le Déjeuner des Saveurs

Servi uniquement au déjeuner du lundi au Vendredi sauf jours féries

Crème de courgette, œuf parfait et tempura de fleur de courgette

-

Saumon à l'oseille et poireaux glacés

-

mille-feuille à la vanille

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**