

# LE MENU HUMEUR DU CHEF

MENU ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT

45 EUROS

MENU ENTRÉE, PLAT, FROMAGE OU DESSERT

55 EUROS

MENU ENTRÉE, PLAT, FROMAGE ET DESSERT

65 EUROS

## LES ENTRÉES

### **TOMATES, BURRATA**

PÉTALES DE TOMATES DE LA MAISON HUITRIC, SYPHON BURRATA , EAU FLORAL , PESTO MENTHE BASILIC

### **COUTEAUX, CÂPRES**

POÊLÉE DE COUTEAUX, BEURRE PERSILLÉ AUX CÂPRES, HERBES FRAÎCHES

### **DAURADE, AGRUMES**

CEVICHE DE DAURADE, VINAIGRETTE MONTÉE AUX AGRUMES ET SATÉ, SORBET KALAMANSI

### **HUÎTRES DE LA MAISON "LES VIGNES MARINES"**

6 HUÎTRES N°3 DU PARC DE L'ILE AUX MOINES

### **VEAU, CHICORÉE**

EFFEUILLÉ DE VEAU FUMÉ, CHICORÉE VÉRONNE BRAISÉE, CRÈME DE BALSAMIQUE VIEILLI

### **FOIE DE VOLAILLE, CIDRE**

TERRINE DE FOIES DE VOLAILLE, CONFIT D'ÉCHALOTES AU VINAIGRE DE CIDRE, SALADE D'HERBES FRAÎCHES

## LES PLATS

### **MAGRET DE CANARD, MÛRES**

DEMI-MAGRET DE CANARD ALAIN FRANÇOIS, JUS RÉDUIT À LA MÛRE, MOUSSELINE DE CAROTTES, CHOU PAK CHOI, GEL DE MÛRES

### **POULPE DU FINISTÈRE, CHORIZO BELLOTA ( SUPPLÉMENT 10 EUROS )**

POULPE RÔTI, PIPERADE, CROUSTILLANT DE CHORIZO BELLOTA, SYPHON POIVRON MAÏS

### **CABILLAUD, CAFÉ DU BRÉSIL**

CABILLAUD RÔTI, MOUSSELINE DE CHOUX FLEUR FUMÉE, BEURRE BLANC AU CAFÉ DU BRÉSIL, CRUMBLE DE YAOURT

### **BOEUF BLACK ANGUS, HERBES FRAÎCHES**

PICANHA DE BŒUF BLACK ANGUS, POMMES GRENAILLES RÔTIES AU BEURRE D'HERBES FRAÎCHES, SOUBISE D'OIGNONS ROUGES, SAUCE CHORON

### **RISSETTI, PARMESAN**

RISOTTO DE RISSETTI, FÈVES, TOMATES CONFITES, PÉTALES DE PARMESAN AOP

## LE PLATEAU DE FROMAGES

### **FROMAGES AFFINÉS DE LA MAISON PERRIN, BOUQUET DE VERDURE**

CHOISISSEZ JUSQU'À 4 MORCEAUX POUR COMPOSER VOTRE DÉGUSTATION PERSONNALISÉE

## LES DESSERTS

### **CHOCOLAT, CAFÉ DU PÉROU**

FINGER DE CHOCOLAT NOIR, INSERT CAFÉ DU PÉROU, BISCUIT MADELEINE

### **PÊCHE, FRAMBOISE**

SOUFFLÉ PÊCHE ET FRAMBOISE, SORBET PÊCHE, GEL FRAMBOISE, CRUMBLE

### **FRAISE DE LA FRAISERAIE**

FRAISES EN TARTARE, SAVEURS DU JARDIN, SORBET FRAISE, MOUSSE DE FRAISES, SPIRULINE

### **ANANAS, GALANGA**

ANANAS RÔTI, SORBET GALANGA, TUILE CROUSTILLANTE ORANGE, GEL GALANGA, CRUMBLE SAUGE ANANAS

### **ÉCLAT MYRTILLE**

MERINGUE, GANACHE VERVEINE, SORBET MYRTILLE, GÂTEAU JAPONNAIS, GEL CITRON ET FRUITS FRAIS



SANS GLUTEN



A COMMANDER EN DÉBUT DE SERVICE



VÉGÉTARIEN

# LES SUGGESTIONS DU MOMENT

( TARIFS IDENTIQUES AU MENU HUMEUR DU CHEF - CES SUGGESTIONS ÉVOLUERONT AU FIL DE L'ÉTÉ )

## CANARD, FOIE GRAS

PRESSÉ DE CANARD, INSERT FOIE GRAS, CONDIMENT ÉCHALOTES, VINAIGRE DE CIDRE

## SAUMON, MERTENSIA

TARTARE DE SAUMON, FEUILLES DE MERTENSIA DU JARDIN, SALADE DE FLEURS ET ALGUES DE NOS CÔTES

## BLACK ANGUS, CHEDDAR

BURGER DE BOEUF BLACK ANGUS, VIEUX CHEDDAR, TOMATE NOIRE DE CRIMÉE RÔTIE, SAUCE PAPRIKA FUMÉ, GRENAILLES AU BEURRE D'HERBES FRAÎCHES

## DORADE, COQUES

FILET DE DORADE SÉBASTE, TAGLIATELLES DE COURGETTES ROULÉES, CAVIAR D'AUBERGINES, NAGE DE COQUES

## YUZU, TAGÈTE RÉGLISSE

DÔME GANACHE MONTÉE YUZU, SORBET, CRUMBLE DE TAGÈTE RÉGLISSE DU JARDIN

## LA BAULE-BREST EN UN ÉCLAIR

CRÈME PRALINÉE, PÂTE À CHOUX EN ÉCLAIR, ÉCLATS DE NOISETTES CARAMÉLISÉES



## LA CARTE DES ENFANTS

POUR LES GASTRONOMES EN HERBE (JUSQU'À 12 ANS INCLUS),

### “LE PETIT GOURMET” ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

**25 EUROS**

LE CHEF LEUR PROPOSE DE PIOCHER À LEUR GUISE DANS LA CARTE DES GRANDS.  
LES PLATS SERONT ADAPTÉS EN PORTION ENFANT

### “LE PETIT GOURMAND” PLAT ET DESSERT

**15 EUROS**

POISSON OU VOLAILLE DU JOUR, LÉGUMES DE SAISON OU MOUSSELINE DU MOMENT  
SALADE DE FRUITS FRAIS OU GÂTEAU GOURMAND FAIT MAISON



## LES GRILLADES AU JARDIN

CHAQUE DIMANCHE DE JUILLET & AOÛT DE 12H15 À 14H30

VENEZ VIVRE UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE ESTIVALE UNIQUE, ALLIANT LA CONVIVIALITÉ D'UN BUFFET GOURMAND ET L'AUTHENTICITÉ DES GRILLADES AU FEU DE BOIS SUR UN MAGNIFIQUE BRASERO, LE TOUT AU SON DE LA MUSIQUE LIVE ( GUITARE-VOIX ) ET DANS LE CADRE ENCHANTEUR DES JARDINS DE NOTRE HÔTEL !

LA PROGRAMMATION 2025 EST DISPONIBLE À L'ACCUEIL DU RESTAURANT.



### ORIGINE DES VIANDES

- BŒUF FRANCE
- VEAU FRANCE

**PRIX NETS TVA INCLUSE ET SERVICE COMPRIS**  
SERVICE DE 12H15 À 14H00 ET DE 19H15 À 21H30.

**LES ANIMAUX NE SONT PAS ACCEPTÉS DANS LE RESTAURANT**