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 (supplement 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

Risetti, parmesan
Risotto de risetti, 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

Langoustines
Assiette de langoustines, issue de pêche locale -300g, mayonnaise maison

---

Black Angus, cheddar
Burger de boeuf black Angus, vieux cheddar, tomate Noire de Crimée rôtie, sauce paprika fumé, grenailles au beurre d'herbes fraîches

Médaillon de lotte, coques
médallion de lotte, 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 — **29 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