

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'ÎLE AUX MOINES

VEAU, CHICORÉE

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

MOULES DE CORDES, POIREAUX

POIREAUX CONFITS, MOULES FAÇON MARINIÈRE, BEURRE BLANC AU CITRON VERT, HUILE DE POIREAUX ET CRUMBLE DE SARRASIN.

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

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)

AGNEAU, CORIANDRE

TARTARE D'AGNEAU GRILLÉ, GRENADE, CORIANDRE, TOMATE, SAUCE SWEET CHILI

MELON, FEUILLES DE FIGUES

TARTARE DE MELON, PESTO DE FEUILLES DE FIGUES À LA NOIX, CHIFFONNADE DE JAMBON

BURGER BLACK ANGUS, CHEDDAR

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

BAR, CHAMPAGNE

FILET DE BAR, RIZ NOIR VÉNÉRÉ CRÉMEUX, SAUCE CHAMPAGNE PERLÉE AU JUS DE VIANDE, PICKLES DE GIROLLES

ORANGE, PAMPLEMOUSSE

GANACHE PAMPLEMOUSSE, MARMELADE D'ORANGE ET PAMPLEMOUSSE, BISCUIT MADELEINE, PERLE DE KALAMANSI

LA BAULE-BREST EN UN ÉCLAIR

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



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