

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

LOTTE DE NOS CÔTES BRETONNE (SUPPLEMENT 7 EUROS)

MÉDAILLON DE LOTTE NACRÉ, CHAPELURE DE BACON, FÈVES AU BEURRE NOISETTE, ÉMULSION PAPRIKA FUMÉ

CABILLAUD, CAFÉ DU BRÉSIL

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

BOEUF, HERBES FRAÎCHES

COEUR DE RUMSTEAK, 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 BLANC, FRAMBOISE

FINGER DE CHOCOLAT BLANC , FRAMBOISE, INSERT CONFIT DE FRAMBOISE, BISCUIT MADELEINE

CHOCOLAT, CARAMEL BEURRE SALÉ

TARTELETTE CHOCOLAT, CARAMEL BEURRE SALÉ, CACAHUÈTES

AGRUMES, CITRON NOIR D'IRAN

DÔME AGRUMES, SORBET CITRON, POUDRE DE CITRON NOIR D'IRAN

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



VÉGÉTARIEN

LE DÉJEUNER DES SAVEURS

SERVI UNIQUEMENT AU DÉJEUNER, DU MARDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS
SEMAINE DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2025

DUXELLE DE CHAMPIGNONS, ŒUF POCHÉ, ÉMULSION AU CAFÉ

-

FILET D'AIGLEFIN, BETTERAVE EN TEXTURE,
BEURRE BLANC MÉLISSE

-

PAVLOVA FRUIT ROUGE, SORBET FRAISE, HIBISCUS

MENU ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT

25 EUROS

MENU ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

29 EUROS



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

DIMANCHE 7 - 14 - 21 SEPTEMBRE 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