

# 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**

POËLÉE 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

### **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 BLANC, FRAMBOISE**

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

### **CHOCOLAT, CAMEL BEURRE SALÉ**

TARTELETTE CHOCOLAT, CAMEL BEURRE SALÉ, CACAHUËTES

### **AGRUMES, CITRON NOIR D'IRAN**

DÔME AGRUMES, SORBET CITRON, POUFRE 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 30 SEPTEMBRE AU 03 OCTOBRE 2025

CRÈME DE MUNSTER, FIGUES RÔTIES, CROUTONS DE PAIN D'ÉPICES

-

PAVÉ DE BROSME, COURGES EN TEXTURE, NOIX TORRÉFIÉES,  
JUS DE LÉGUMES RÉDUIT

-

FINGER CHOCOLAT CAFÉ

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 SOIRÉES TERROIR & VIGNOBLES

DÉCOUVREZ CHAQUE MOIS, UNE SOIRÉE AUTOUR D'UN PRODUIT DU TERROIR ( AGNEAU, ASPERGES, HOMARD, BOEUF, ... ) DÉCLINÉ AU FIL DU MENU AINSI QUE L'ACCORD METS & VINS ÉLABORÉ SPÉCIFIQUEMENT PAR UN CAVISTE OU UN VIGNERON PRÉSENT LORS DE LA SOIRÉE.

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**