

LE MENU HUMEUR DU CHEF

MENU ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT

39 EUROS

MENU ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

49 EUROS

LES ENTRÉES

LES 6 HUÎTRES DE KERCABELLEC N°3 DE LA MAISON BARREAU, CITRON ET VINAIGRE À L'ÉCHALOTE

LES 12 HUÎTRES DE KERCABELLEC N°3 DE LA MAISON BARREAU, CITRON ET VINAIGRE À L'ÉCHALOTE (+12€)

FOIE GRAS DU DOMAINE DE LANVAUX, MARINÉ AUX BAIES DU MARAIS, CHUTNEY ANANASET SA BRIOCHE EMMA (+9€)

GASPACHO DE SAISON ET TARTARE DE TOMATES AUX HERBES ✓

CÉVICHE PÉRUVIEN DE DAURADE, COCO, NOISETTE ET PIMENT ANTILLAIS, CITRON VERT ET PICKLES

TOMATES DE CHEZ MADAME HUITRIC, BURRATA AOP CRÉMEUSE ✓

LES PLATS

RETOUR DE CRIÉE, LÉGUMES DE SAISON ET BISQUE DE CRUSTACÉ

DOS DE CABILLAUD ET QUEUE DE BOEUF, MOUSSELINE DE CHOU-FLEUR, BEURRE BLANC ET JUS À LA TRUFFE

MAGRET DE CANARD SERVI ROSÉ, RAPÉE DE POMMES DE TERRE ET ÉCHALOTE, JUS DE GRIOTTE

FILET DE BOEUF, SOUBISE D'OIGNONS, RATTES ET JUS RÉDUIT (+6€)

TOMATES DE CHEZ MADAME HUITRIC, BURRATA AOP CRÉMEUSE ✓

LE FROMAGE

PLATEAU DE FROMAGE DE LA MAISON PERRIN ET SON MESCLUN DE CHEZ MADAME HUITRIC (+9 €)

LES DESSERTS

CLASSIQUE SOUFFLÉ FRAMBOISE, SORBET À LA FRAMBOISE ★

PERLES DU JAPON SOUFFLÉES CACAO, THÉ, FLEUR DE SEL ET CHOCOLAT NOIR 64%

ROULÉ PÊCHE À LA FÈVE DE TONKA, GANACHE VANILLE

TARTELETTE AUX FRAISES DE LA MAISON BURBAN, VANILLE ET HUILE D'OLIVE D'ANDALOUSIE



A COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

PLAT VÉGÉTARIEN OU DISPONIBLE EN VERSION VÉGÉTARIENNE

LE DÉJEUNER DES SAVEURS

SERVI UNIQUEMENT AU DÉJEUNER, DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

TZATZÍKI, MAQUEREAU BRAISÉ ET GEL CONCOMBRE

-

FILET DE DORADE SÉBASTE, RISOTTO AUX FÈVES ET SAUCE CHIMICHURRI

-

FORÊT NOIRE

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 15€

PLAT - DESSERT

POISSON DU JOUR OU SUPRÊME DE POULET

GARNITURE AU CHOIX: RÂPÉ DE POMME DE TERRE, LÉGUMES DE SAISON
OU MOUSSELINE DU MOMENT

-

SALADE DE FRUITS FRAIS OU DUO DE GLACE DU MOMENT



ORIGINE DES VIANDES

- BŒUF FRANCE
- CANARD 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