

LE MENU HUMEUR DU CHEF

MENU ENTRÉE-PLAT OU PLAT- FROMAGE OU DESSERT	39 EUROS
MENU ENTRÉE, PLAT ET FROMAGE OU DESSERT	49 EUROS
MENU ENTRÉE, PLAT, FROMAGE ET DESSERT	58 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 BAR, COCO, NOISETTE ET PIMENT ANTILLAIS, CITRON VERT ET PICKLES
TOMATES DE CHEZ MADAME HUITRIC, BURRATA AOP CRÉMEUSE ✓

LES PLATS


FILET DE SAINT PIERRE, LÉGUMES DE SAISON ET BISQUE DE CRUSTACÉ
POULPE RÔTI, PIPERADE BASQUE, SAUCE YOGOURT, CORIANDRE ET OIGNONS FRITS
MAGRET DE CANARD SERVI ROSÉ, MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE ET ÉCHALOTE, JUS DE GRIOTTE
FILET DE BOEUF, SOUBISE D'OIGNONS, POMMES DE TERE MITRAILLE 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 (+4 €)

LES DESSERTS

CLASSIQUE SOUFFLÉ À LA MANDARINE ET SON SORBET À LA MANDARINE IMPERIALE ★
L'INTENSE CHOCOLAT, SARRASIN ET PIMENT D'ESPELETTE
LE CITRON EN TEXTURE, KALAMANSI, VANILLE ET CRUMBLE NATURE
AUTOUR DE LA FRAISE DE LA MAISON BURBAN

✓  **A COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS**
PLAT VÉGÉTARIEN OU DISPONIBLE EN VERSION VÉGÉTARIENNE

LE DÉJEUNER DES SAVEURS

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

ŒUF MIMOSA À NOTRE FAÇON

-

PAVÉ DE SAUMON, FENOUIL CONFIT ET SAUCE VIERGE

-

CROISSANT, FRAISES ET CRÈME LÉGÈRE

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