

LA CARTE

ou
ENTRÉE, PLAT
PLAT, DESSERT
36€



ENTRÉE, PLAT, DESSERT
43€

LES ENTRÉES

Pressé de foie gras artisanal, fumé par nos soins
chutney de pomme et figue, pain bâtard au maïs et
graines de tournesol

Pâté en croûte maison,
Pistaches, noisettes, pickles de légumes, salade
assaisonnée à l'huile de noisette

Ceviche de rouget mariné au lait de coco,
billes de yuzu, vinaigre de grenade et herbes
fraîches

Crèmeux de chou-fleur, servi frais,
noix de Saint-Jacques juste poêlée, écume
parfumée à la noisette
| Option Végétarienne

LES FROMAGES

En supplément

Faisselle fermière de la région, 5€
Miel de fleurs, crème fraîche ou coulis de fruits
rouges

Sélection de fromages affinés, glace 6€
Cabécou
Salade verte à l'huile de noix, confiture Bruneton

LE JARDIN DES P'TITS GOURMETS jusqu'à 12ans



Le petit apéro 18€
Un sirop ou un soda

Noix de joue de porc
ou dos de cabillaud

Fondant au chocolat Weiss ou Glace du moment

LES PLATS

Tous nos plats sont accompagnés d'une purée
maison, de légumes de saison et d'un féculent,
selon les arrivages et l'inspiration du Chef.

Quasi de veau de grain, cuisson lente, sauce
aux morilles

Noix de joue de porc confite à la graisse de
canard, jus au porto

Dos de cabillaud rôti, émulsion chaude au
safran, risotto crémeux

Risotto de riz Carnaroli, petits légumes et
champignons, crèmeux au vieux Comté affiné
18 mois

LES DESSERTS



Ici, les desserts sont 100 % faits maison

Velouté sucré-froid de potimarron,
Eclats de chair confite, glace vanille, graines de
courage torréfiées, caramel au beurre salé

Fondant au chocolat noir intense Weiss 58%,
Figues rôtis au miel de fleurs

Sablé breton aux pommes caramélisées,
Mousse légère à la vanille

Voyage sucré,
Découverte de nos douceurs en mini portions

Origine

Foie Gras : France
Veau : né, élevé et abattu en France
Porc : né, élevé et abattu en France - EU
Rouget : pêché dans l'Océan Pacifique ou Indien
Saint-Jacques : MSC. France ou Atlantique Nord-Ouest.
FAO21 - Sauvage

Veau de grain : né, élevé et abattu en France
Joue de porc : né, élevé et abattu en France - EU
Cabillaud : MSC. Pêché dans l'Océan Atlantique Nord-Est.

Oeuf : France, poules élevées en plein air

TVA incluse au taux de 10%, prix nets en euros, service compris.
Plats faits maison élaborés sur place à partir de produits bruts.
La liste des allergènes est disponible sur simple demande.