

Pour commencer :

Pâté-Croûte de Lapin et Foie Gras de Canard	14,90 €
<i>Vice-Champion du Monde 2012, Burlat au Vinaigre, Condiment Figue-Raisin</i>	
Fraîcheur de Crabe et Truite Fumée de Caouley	13,90 €
<i>Crèmeux Avocat, Crumble Persil Citron, Avruga</i>	
Soupe de Moule de Bouchot Safranée	13,90 €
<i>AOP Mont Saint-Michel, Etuvée de Légumes</i>	
Pressé de Volaille de Bresse et Foie Gras de Canard	13,90 €
<i>Cranberries, Pistache, Sucrine et Blue Meat, Pickles de Girolles, Demi-Glace au Balsamique, Houmous de Maïs</i>	
Carpaccio de Noix de Saint-Jacques de Normandie	19,00 €
<i>Houmous de Lentilles Vertes du Puy, Ricotta Façon Canut, Blue Meat, Pistou de Cresson, Clémentines Brûlées, Vinaigrette Yuzu</i>	
Tentacule de Poulpe de Bretagne Rôtie	16,00 €
<i>Coco de Paimpol en Salade, Chorizo Ibérique, Girolles, Huile d'Aromate</i>	

La Pêche :

Dos de Cabillaud Rôti aux Chanterelles	27,00 €
<i>Petites Ravioles du Dauphiné, Velouté de Champignons, Amarantes Noires, Huile de Noisette</i>	
Dos de Bar de Corse "Label Rouge" Rôti sur sa Peau	28,00 €
<i>Crèmeux de Poireaux du Plateau, Légumes Rôtis, Clémentines Brûlées Demi-Glace au Xérès, Huile d'Aromate</i>	
Filet de Turbot Simplement Meunière	32,00 €
<i>Rigatoni Farcis, Petit Violet, Echalote Confité, Champignons du Moment, Fumet Crémé et Citronné, Huile Aromate</i>	
Belle Sole Meunière des Côtes Bretonnes	39,90 €
<i>Servie Entière, Découpée à Votre Table, Gratin de Pommes de Terre</i>	

Pour les Enfants :

Un plat au choix en portion adaptée

Nos Viandes :

Une Spécialité du Chef :	27,00 €
Le Chou Farci Pintade et Foie Gras de Canard	
<i>Fricassée de Champignons, Jus Porto</i>	
Côte de Bœuf "Angus"	35,00 € / pers.
<i>Servie pour 2 Personnes, Découpée à votre Table, Gratin de Pommes de Terre Maison, Champignons, Petits Légumes, Jus de Rôti</i>	
Lièvre à la Royale	32,00 €
<i>Sauce Grand-Veneur, Crèmeux de Persil Racine, Coing Confit, Châtaigne, Oignons Grelot, Champignons du Moment</i>	
Escalope de Veau à la Milanaise	27,00 €
<i>Gratin de Pommes de Terre Maison, Jus Acidulé, Câpres et Citron</i>	
Ris de Veau Rôti en Cocotte	38,00 €
<i>Rigatoni Farcis, Petit Violet, Fricassée de Champignons des Bois, Jus Porto</i>	

Côté Prairie:

Brillat Savarin à la Truffe "Tuber Melanosporum"	9,00 €
<i>Brioche Maison Toastée</i>	
Fromage Blanc d'Etrez	5,50 €
<i>Crème Double, Nature ou Coulis de Fruits Rouges Maison</i>	

Pour finir en Douceur :

Baba au Rhum Maison	8,00 €
<i>Brunoise d'Ananas aux douces Epices, Siphon Coco, Glace Artisanale Rhum-Raisin</i>	
Délice aux Agrumes	8,00 €
<i>Panna Cotta Zestée, Suprêmes Orange et Pamplemousse, Marmelade Bergamote, Sorbet Artisanal Orange Sanguine, Madeleine Miel-Amande</i>	
Poire Confite comme une Tatin	8,00 €
<i>Crumble Noisette, Glace Artisanale Yaourt, Caramel au Cidre, Siphon Pomme Verte</i>	
Vacherin Minute au Citron	8,00 €
<i>Crème et Sorbet Citron, Meringue et Chantilly Maison, Crumble</i>	
Streusel Chocolat Noir "Nyangbo"	9,00 €
<i>Crèmeux et Glace Chocolat, Mousse de Lait au Poivre de Tellicherry, Grué Cacao</i>	
Le "Café Madeleine"	6,90 €
<i>Café, Thé ou Infusion accompagnés de 2 Madeleines Maison Miel-Amande</i>	