

## **Pour commencer :**

**Pâté-Croûte de Lapin et Foie Gras de Canard** 15,00 €

*Vice-Champion du Monde 2012, Burlat au Vinaigre, Condiment Figue-Raisin*

**Fraîcheur de Crabe et Truite de Caouley** 14,00 €

*Crèmeux Avocat, Crumble Persil Citron, Avruga*

**Asperges Blanches des Landes** 16,00 €

*Pétales de Cabillaud Fumé aux Pommes de Pin, Vinaigrette Mousseline au Vinaigre de Framboise, Poutargue, Tuile Charbon Végétal*

**Gravelax de Saumon Frais d'Ecosse** 14,00 €

*Houmous Maison, Crèmeux d'Avocat, Ricotta Façon Canut, Asperge Verte  
Vinaigrette Acidulée, Tuile Charbon Végétal*

**Tentacule de Poulpe de Bretagne Rôtie au Chorizo Ibérique** 16,00 €

*Risotto de Céleri au Parmesan, Demi-Glace au Balsamique, Huile d'Aromate*

## **La Pêche :**

**Pain de Saint-Jacques et Brochet** 27,00 €

*Gambas "Papillons" Snackées, Petits Légumes Printaniers, Jus de Carapaces*

**Dos de Bar Sauvage** 29,00 €

*Rôti sur sa Peau, Brandade de Poireaux et Pommes de Terre à l'Ail des Ours,  
Demi-Glace Balsamique, Huiles aux Aromates*

**Filet de Turbot Simplement Meunière** 32,00 €

*Rigatoni Farcis, Champignons du Moment, Artichaut Barigoule, Fumet Crémé et Citronné*

**Belle Sole Meunière des Côtes Bretonnes** 39,00 €

*Servie Entière, Découpée à votre Table, Gratin de Pommes de Terre Maison*

## **Pour les Enfants :**

**Escalope de Veau ou poisson du moment en portion adaptée**

Carte soumise aux arrivages du marché pouvant entraîner des modifications - Viande Origine France, Ecosse et Union Européenne - Nos prix s'entendent taxes et service compris

Notre personnel se tient à votre disposition pour vous informer des allergènes présents dans chaque préparation.

## **Nos Viandes :**

**Poitrine de Cochon Fermier Confite-Rôtie** 27,00 €  
*Rigatoni Farci, Artichaut Barigoule, Champignons du Moment, Echalote Braisée, Cromesquis de Boudin Noir, Condiment Coing, Jus Parfumé*

**Foie de Veau Poêlé à la Lyonnaise** 27,00 €  
*Déglacé au Vinaigre, Persillade, Champignons du Moment, Gratin de Pommes de Terre Maison*

**Faux-Filet Charolais Servi pour deux** (700gr environ) 28,00 € / pers.  
*Gratin de Pommes de Terre Maison, Légumes Printaniers, Sauce Marchand de Vin*

**Duo de Paleron et Ris de Veau Rôtis aux Morilles** 32,00 €  
*Printanière de Légumes, Echalote Braisée, Jus Porto*

**Escalope de Veau à la Milanaise** 27,50 €  
*Gratin de Pommes de Terre, Jus Acidulé, Câpres et Citron*

## **Côté Prairie:**

**Sélection de Fromages Affinés** 11,50 €

**Fromage Blanc d'Étrez** 5,90 €  
*Crème Double, Nature ou Coulis de Fruits Rouges Maison*

## **Pour finir en Douceur :**

**Délice aux Agrumes** 8,50 €  
*Panna Cotta Zestée, Suprêmes Orange et Pamplemousse, Marmelade Orange Amère, Sorbet Artisanal Orange Sanguine, Madeleine Miel-Amande*

**Baba Exotique Maison** 8,50 €  
*Tartare de Mangue et Ananas, Siphon Coco et Citron Vert, Rhum Artisanal, Coulis Exotique*

**Tartelette Minute aux Fraises Gariguettes Françaises** 9,50 €  
*Crèmeux Namelaka au Citron Vert, Coulis Maison, Sorbet Citron Jaune*

**Vacherin Minute Façon "Mont Blanc"** 9,50 €  
*Crème de Marron Maison, Glace Artisanale Vanille, Chantilly, Meringue, Sauce Cacao Valrhona*

**Streusel Chocolat Noir "Nyangbo"** 9,50 €  
*Crèmeux et Glace Chocolat, Mousse de Lait au Poivre de Tellicherry, Grué Cacao*

**Le "Café Madeleine"** 6,90 €  
*Café, Thé ou Infusion accompagnés de 2 Madeleines Maison Miel-Amande*