

Pour commencer :

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

Vice-Champion du Monde 2012, Cerises au Vinaigre, Condiment Rhubarbe

Fraîcheur de Crabe et Saumon Fumé de Norvège 14,00 €

Crèmeux Avocat, Crumble Persil Citron, Avruga

Pressé de Cochon et Foie Gras de Canard 14,00 €

Fromage de Tête Revisité, Sucrine, Houmous de Maïs, Pickles Giroles et Oignons, Radis

Asperges Blanches Pochées 14,00 €

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

Carpaccio de Noix de Saint-Jacques Bretonnes 19,00 €

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

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

Barigoule d'Artichaut et Légumes Verts, Tomate Confitée Maison, Demi-Glace au Balsamique, Huile d'Aromate

La Pêche :

Filets de Carrelet aux Mousserons 28,00 €

Cuit Meunière, Purée de Poireaux et Cresson, Oignons Grelot Glacés, Fumet Crémé et Citronné

Dos de Maigre de Corse "Label Rouge" 29,00 €

Rôti sur sa Peau, Printanière de Légumes, Demi-Glace Balsamique, Huile aux Aromates, Lard de Pata Negra Façon Colonata

Dos de Pagre Sauvage Façon "Bouillabaisse" 29,00 €

Soupe de Poissons, Fenouil Braisé, Artichaut, Tomate Confitée, Pommes de Terre Safranées, Rouille

Belle Sole Meunière 39,00 €

Servie Entière, Découpée à votre Table, Rigatoni Farci, Artichauts et Champignons du Moment, Beurre Noisette Acidulé

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 :

T-Bone de Veau Rôti en Cocotte 32,00 €

300 gr environ, Rigatoni Farci, Artichaut, Asperges, Champignons du Moment, Echalote Braisée, Jus de Déglacage

Cervelle d'Agneau Simplement Meunière 27,00 €

Crèmeux de Févette au Lard, Champignons du Moment, Echalote Braisée, Asperge, Sauce Piquante

Tartare de Bœuf Charolais au Couteau 23,00 €

Assaisonné par nos soins, Pickles de Giroles et Oignons Grelot, Sucrine à l'Huile de Noix, Fricassée de Délicatesse

Escalope de Veau à la Milanaise 28,00 €

Pommes de Terre Nouvelles, Jus Acidulé, Câpres et Citron

Pigeonneau au Sang en deux Façons 32,00 €

Le Suprême Rôti sur Coffre, la Cuisse et les Abats en Cromesquis, Escalope de Foie Gras Poêlée, Crèmeux de Févette au Lard, Champignons du Moment, Echalote Braisée, Asperges, Jus de Déglacage

Côté Prairie:

Sélection de Fromages Affinés 11,50 €

Fromage Blanc d'Etrez 5,90 €

Crème Double, Nature ou Coulis de Fruits Rouges Maison

Pour finir en Douceur :

Délice Fraise-Rhubarbe 9,50 €

Sablé Breton, Fraises Françaises, Compotée de Rhubarbe, Siphon Mélisse-Citronnelle, Coulis Maison

Streusel Chocolat Noir "Nyangbo" 9,50 €

Crèmeux et Glace Chocolat, Mousse de Lait au Poivre de Tellicherry, Grué Cacao

Clafoutis Maison aux Cerises Griottes 8,50 €

Coulis de Fruits Rouges, Glace Artisanale Verveine

Vacherin Citron 8,50 €

Crème et Sorbet Citron, Meringue et Chantilly Maison, Crumble, Marmelade d'Orange Amère

Abricots Rôtis au Romarin 8,50 €

Montés Minute en Tartelette, Eclats de Pistache, Crème Glacée Miel-Pignon de Pin

Le "Café Madeleine" 6,90 €

Café, Thé ou Infusion accompagnés de 2 Madeleines Maison Miel-Amande