

Menu 3 étapes

BALADE EN TERRE LIGÉRIENNE

65€

Pour débiter

Thon rouge gravlax

Condiment gingembre-nori | gaspacho de concombre au balsamique blanc et saké | rouleau de concombre au miso blanc | chips de quinoa

Ou

Poulpe de Bretagne

Tranche épaisse confite doucement | travail autour du fenouil de région | sorbet fenouil citron et basilic

Ensuite

Poisson de pêche du moment

En croûte d'herbes et d'algues | pois gourmands et haricots verts | pomme de terre dauphine aux coquillages | crevettes | salicornes | beurre blanc

Ou

Pintade fermière

Cuite doucement | courgette | purée d'aubergine caramélisée | cuisse aux épices façon « merguez » en fleur de courgette d'Ouchamps | jus à la verveine

Peut-être

Chariot de fromages d'ici et d'ailleurs (supp 18€)

Enfin

Dessert au choix sur notre carte des desserts à la suite de ces menus

Retrouvez la liste des allergènes présents dans nos plats via le Qr Code présent à la fin de nos menus ou directement à la réception. Veuillez nous signaler vos intolérances et allergies, afin que nous puissions vous faire une proposition adaptée.

Menu 4 étapes

VOYAGE EN TERRE LIGÉRIENNE

88€

Pour débiter

Sardines de Bretagne & déclinaison de tomates de région

Sardines laquées au miso et whisky, grillées | tomates confites arlequins | Tarama de sardine | sorbet tomate | coulis d'herbes

Puis

Homard Bleu & abricot

Travail autour de l'abricot | pince en kadaïf | purée d'amande | sabayon cardinale au vinaigre de framboise

Ensuite

Poisson de pêche du moment

Artichaut poivrade barigoule façon « tajine », farci d'une ratatouille | pomme Macaire | mousseline d'artichaut | sauce safranée

Ou

Agneau laqué au tandoori

Selle marinée au tandoori et rôtie | bonbon d'épaule croustillant | panisse, tomate et pesto | tomates cœur de bœuf grillées et Cecina | jus aux olives de Kalamata

Peut-être

Chariot de fromages d'ici et d'ailleurs (supp 18€)

Enfin

Dessert au choix sur notre carte des desserts à la suite de ces menus

Retrouvez la liste des allergènes présents dans nos plats via le Qr Code présent à la fin de nos menus ou directement à la réception. Veuillez nous signaler vos intolérances et allergies, afin que nous puissions vous faire une proposition adaptée.

Grand Menu

DÉGUSTATION DE L'AUBERGE

118€

Pour débiter

Thon rouge gravlax

Condiment gingembre-nori | gaspacho de concombre au balsamique blanc et saké | rouleau de concombre au miso blanc | chips de quinoa

Puis

Homard Bleu & abricot

Travail autour de l'abricot | pince en kadaïf | purée d'amande | sabayon cardinale au vinaigre de framboise

Ensuite

Poisson de pêche du moment

Artichaut poivrade barigoule façon « tajine », farci d'une ratatouille | pomme Macaire | mousseline d'artichaut | sauce safranée

Pour continuer

Ris de Veau

Panisse, tomate et pesto | tomates cœur de bœuf grillées et Cecina | jus aux olives de Kalamata

Peut-être

Chariot de fromages d'ici et d'ailleurs (supp 18€)

Enfin

Dessert au choix sur notre carte des desserts à la suite de ces menus

Retrouvez la liste des allergènes présents dans nos plats via le Qr Code présent à la fin de nos menus ou directement à la réception. Veuillez nous signaler vos intolérances et allergies, afin que nous puissions vous faire une proposition adaptée.

Nos desserts

Fraise Gariguet de la famille « Marpault » et Fenouil

Sablé breton à l'huile d'olive | crème diplomate fenouil | praliné graines de fenouil | salade fenouil & fraise, vinaigrette miel et balsamique blanc | sorbet fraise

Ou

Rhubarbe et fleurs de saison

Rhubarbe Mira confite, en tartelette et crue | Rhubarbe framboisine pochée et en sorbet | Panacotta aux fleurs de saison, jus mélisse et rhubarbe

Ou

Chocolat Millot 74% Valrhona, Noisette et Miso

Chocolat de la « Plantation Millot de Madagascar » | Tartelette crème de noisette | Éclats chocolat et noisette torréfiée | Écume de miso | Espuma chocolat miso et noisette | Crème glacée noisette



Retrouvez la liste des allergènes présents dans nos plats via le Qr Code présent à la fin de nos menus ou directement à la réception. Veuillez nous signaler vos intolérances et allergies, afin que nous puissions vous faire une proposition adaptée.