

DISPONIBLES À PARTIR DU VENDREDI 6 JUIN 2025

# 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 | Garniture « Dieppoise » | pomme de terre dauphine aux coquillages | crevettes bouquet | salicornes | jus de coquillage

Ou

### Pintade fermière

Cuite doucement | courgettes déclinées | purée d'aubergine caramélisée | cuisson 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

Sardine laquée au miso et whisky, grillée | 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 | fleurs du jardin | sabayon cardinale au vinaigre de cerisier sakura

Ensuite

### Poisson de pêche du moment

Artichauts poivrade barigoule façon « tajine », farcis 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 aux épices douces | panisse à la feta, tomate et pesto | tomates cœur de bœuf grillées au barbecue 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

### Poulpe de Bretagne

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

Puis

### Homard Bleu & abricot

Travail autour de l'abricot | pince en kadaïf | purée d'amande | fleurs du jardin | sabayon cardinale au vinaigre de cerisier sakura

Ensuite

### Poisson de pêche du moment

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

Pour continuer

### Ris de Veau

Panisse à la feta, tomate et pesto | tomates cœur de bœuf grillées au barbecue 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 & Chartreuse

Crèmeux chocolat « Plantation Millot de Madagascar » | parfait glacé Chartreuse | biscuit de Savoie cacao imbibé à la Chartreuse | gel et sorbet aux herbes fraîches



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.