

Saveurs d'ici & d'ailleurs à l'apéritif

Mise en bouche

Pour débiter

Foie gras de canard marbré | anguille fumée | mûres |
pain d'épices

Ou

Maquereau 'brulé' à la flamme | tomates de pleine terre |
sorbet tomate Noire de Crimée | poudre d'algues | huile
de basilic

Ensuite

Poitrine de pintade cuite doucement | légumes d'Éric Roy
et d'ailleurs | émulsion d'herbes | mousseline de carotte
au cumin | jus au thé fumé

Ou

Poisson de pêche du moment poudrée d'algues | coco de
Paimpol | épinards gingembre | pate de citron | sabayon
citron verveine | jus d'arêtes au vin rouge

Notre chariot de fromages affinés d'ici et d'ailleurs
En supplément 11 € ou dans le menu à la place du dessert

Pour finir

Figue noire rôtie aux épices douces | figue crue | miel et
Banyuls | crème diplomate à l'anis vert | glace badiane

Ou

Crèmeux chocolat | finger chocolat | Sorbet poivron
rouge framboise

Ou

Mirabelles pochées à la citronnelle et vanille de l'île
Rousse | crèmeux Gianduja | gavotte | brownies |
Sorbet mirabelle

Mignardises

Menu Entre mer et vigne

67 €

Saveurs d'ici & d'ailleurs à l'apéritif

Mise en bouche

Pour débiter

Carpaccio de lotte fumée | coco de Paimpol | pignon de pin | salicorne | araignée de mer | sorbet concombre basilic et cardamome

Puis

Homard bleu de Bretagne | rhubarbe pochée à l'hibiscus | jus des carapaces | capucines

Ensuite

Carré d'agneau en poudre d'herbes | artichauts petit violets | ail noir | Pomme de terre roulée en feuille de nori | jus court

Ou

Poisson noble de pêche du moment | cannelloni de courgette façon Caponata | tomates cerises | courgette grillée | jus d'arêtes à la sauge | pate de citron

Notre chariot de fromages affinés d'ici et d'ailleurs

En supplément 11 € ou dans le menu à la place du dessert

Pour finir

Figue noire rôtie aux épices douces | figue crue | miel et Banyuls | crème diplomate à l'anis vert | glace badiane

Ou

Crèmeux chocolat | finger chocolat | Sorbet poivron rouge framboise

Ou

Mirabelles pochées à la citronnelle et vanille de l'île Rousse | crèmeux Gianduja | gavotte | brownies | Sorbet mirabelle

Mignardises

Menu dégustation « du sel au sucre »

90 €

(Ceci est un menu dégustation, proposé uniquement pour l'ensemble de la table)

Saveurs d'ici & d'ailleurs à l'apéritif

Mise en bouche

Carpaccio de lotte fumée | coco de Paimpol | pignon de pin | salicorne | araignée de mer | sorbet concombre basilic et cardamome

Maquereaux 'brulé' à la flamme | tomates de pleine terre | sorbet tomate Noire de Crimée | poudre d'algues | huile de basilic

Homard bleu de Bretagne | rhubarbe pochée à l'hibiscus | jus des carapaces | capucines

Poisson noble de pêche du moment | cannelloni de courgette façon Caponata | tomates cerises | courgette grillée | jus d'arêtes à la sauge | pate de citron

Carré d'agneau en poudre d'herbes | artichauts petit violets | ail noir | Pomme de terre roulée en feuille de nori | jus court

Crèmeux chocolat | finger chocolat | Sorbet poivron rouge framboise

Mignardises

Menu Enfant

18 €

Foie gras terrine nature ou saumon gravlax |
plat sur demande | dessert au choix

Ceci est une carte courte qui est totalement renouvelée
chaque mois

Nous proposons une cuisine entièrement réalisée sur place
et composée uniquement de produit frais.

Ainsi en cas de problème d'approvisionnement nous vous
informerons des modifications susceptibles d'être
apportées.

Les prix s'entendent en euros, prix net, service compris.
Nous pouvons vous proposer un menu végétarien sur
demande.