



Menu Plaisir 51€

A la Carte

*Le Foie-Gras de Canard
Betterave en jeu de textures
Sorbet Oignons pickles*

24€

Ou

*Les Langoustines marinées au citron vert
Pomme Granny Smith et Céleri
Condiments Basilic-Citron*

23€

*Le Poisson Noble
Aubergine Graffiti grillée, Condiments stiletto
Jus de tête au thym*

26€

Ou

*Le Filet de veau cuit lentement
puis rôti au romarin
Autour de l'artichaut et de l'Ail noir*

26€

Pré- Dessert

*La préparation des papilles du salé vers le sucré
Un aperçu du savoir-faire de de notre Chef Pâtissier Nicolas*

Déclinaison Fraises, Rhubarbe

14€



Menu Gourmand 69€

A la Carte

*La Daurade Royale et le Tourteau en tartare
Green Zebra et Main de Bouddha*

24 €

*La Pêche de nos Côtes
Mini-jardin de saison, Écume de coco*

29 €

*Le Filet de veau cuit lentement
puis rôti au romarin
Autour de l'artichaut et de l'Ail noir*

26 €

*Le Pré- Dessert
La préparation des papilles du salé vers le sucré
Un aperçu du savoir-faire de de notre Chef Pâtissier Nicolas*

Chocolat et Framboise

14 €

En Supplément :

Assiette de Fromages de nos régions (5 portions)

8 €

Plateau de Fromages de nos régions

14 €



Menu Tentation 39€

A la Carte

*L'Œuf parfait cuit à 63°C
Crèmeux de Mozzarella di Buffalo de Tréguennec
« Mozza-Breizh »
Condiments de Tomates d'antan*

18€

*La Lotte snackée aux épices
Poivrons et Avocat grillés
Espuma aux Fruits de la Passion*

21€

Ananas aux Epices et Riz au lait

14€

Le Menu Enfant

Menu à 14 €

*Poisson mariné
Ou
Jambon fumé, Melon*

*Blanc de volaille, palets de pomme rissolés
Ou*

Filet de poisson et ses légumes de saison

Coupe fraîcheur (2 boules) Ou Dessert surprise



Menu Homard 89€ par personne

Servi pour 2 personnes

Décliné en trois services

*La Demi - Queue de Homard
Pomme Granny Smith et Céleri
Condiments Basilic-Citron*

*La Pince snackée
Poivrons et Avocat grillés
Espuma aux Fruits de la Passion*

*Le Demi-Homard rôti,
Aubergine Graffiti grillée, Condiments stiletto
Jus de tête au thym*

Pré - Dessert

*Déclinaison Fraises, Rhubarbe
Ou
Ananas aux Epices et Riz au lait
Ou
Chocolat et Framboise*