

POUR LE PLAISIR....

LES BALLOTINES DE FOIE GRAS DE CANARD BRETON MAISON AU GEWURZTRAMINER 10€ les 100GR
PAIN D'ÉPICES ET CHUTNEY AUX FRUITS MAISON

LE SAUMON FUMÉ ET TRANCHÉ PAR NOS SOINS AU POIVRE DE TIMUT ET BOIS HIKORY 6€ les 100GR
YAOURT GREC, BILLES YUZU ET SES BLINIS

LE CAVIAR D'ESTURGEON KRISTAL POUR SE FAIRE PLAISIR
60€ LES 20GR

ET POUR TERMINER... LES BÛCHES DE FRANÇOIS 4€ LA PART

(4 / 6 / 8 / 10 PERS)

LE KOUIGN AMANN, SES POMMES CARAMÉLISÉS ET CHANTILLY MASCARPONE À LA VANILLE DE MADAGASCAR

LE BABA CRÈME D'ISIGNY, FRUITS DE SAISON ET RHUM ARRANGÉ MAISON

LA CITRON MERINGUÉ

LE ROYAL CHOCOLAT NOIR DE PAPOUASIE BISCUIT BOWNIE ET NOISETTES CARAMÉLISÉES

.....

À LA CARTE

LES ENTRÉES

LA CRÈME DE CHÂTAIGNE ET FOIE GRAS POËLÉ 12€

LE COEUR DE SAUMON FUMÉ, YAOURT GREC AUX PERLES DE YUZU ET SES PETITS BLINIS 10,50€

LE FOIE GRAS DE CANARD BRETON, CHUTNEY DE FRUITS ET PAIN D'ÉPICES MAISON 10,50€

LE CARPACCIO DE ST JACQUES DE PLONGÉE, TOUT SIMPLEMENT.. JUS DE CITRON, HUILE D'OLIVE ET CIBOULETTE 12€

LES PLATS

LE SUPRÊME DE PINTADE CUIT BASSE TEMPÉRATURE AUX CÈPES, MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE 14,50€

LE FILET DE BOEUF EN CROÛTE, DUXELLES DE CHAMPIGNONS À LA TRUFFE, LÉGUMES D'ANTAN RÔTIS ET JUS COURT
AU FOIE GRAS 16,50€

ST PIERRE DE NOS CÔTES, RÔTI, RISOTTO CRÉMEUX À LA TRUFFE ET JUS DE VOLAILLE 18,50€

LES ST JACQUES DE PLONGÉE, JUSTE SNACKÉES, NOUILLES JAPONAISES AU SARRASIN ET PETITS LÉGUMES SAUTÉS
DÉGLACÉS AU SOJA ET COMBAWA 16,50€

LE LIEU JAUNE, RÔTI, POMMES DE TERRE ÉCRASÉES, BEURRE BLANC AUX DEUX CAVIARS 14,50€

LA CÔTE DE BOEUF FRANÇAISE, À PARTAGER, 1KG POUR 2 PERS, SAUCE BÉARNAISE ET POMMES FONDANTES 60€

LES DESSERTS DE FRANÇOIS 5€

LE CITRON EN TROMPE L'OEIL

LE FINGER À L'HIBISCUS ET VANILLE DE MADAGASCAR

LE BABA GOURMAND, CRÈME D'ISIGNY ET RHUM ARRANGÉ MAISON

LE KOUIGN AMANN ET SON INSERT POMME CARAMÉLISÉ ET CHANTILLY À LA VANILLE DE MADAGACAR

LE ROYAL AU CHOCOLAT NOIR DE PAPOUASIE, BISCUIT BROWNIE ET NOISETTES CARAMÉLISÉS

LE MENU À 30€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
AU CHOIX

LE COEUR DE SAUMON FUMÉ, YAOURT GREC AUX PERLES DE YUZU ET SES PETITS BLINIS

OU

LE FOIE GRAS DE CANARD BRETON, CHUTNEY DE FRUITS ET PAIN D'ÉPICES MAISON

LE LIEU JAUNE, RÔTI, POMMES DE TERRE ÉCRASÉES, BEURRE BLANC AUX DEUX CAVIARS

OU

LE FILET DE BOEUF EN CROÛTE, LÉGUMES D'ANTAN RÔTIS ET JUS COURT AU FOIE GRAS

LE ROYAL AU CHOCOLAT NOIR DE PAPOUASIE, BISCUIT BROWNIE ET NOISETTE CARAMÉLISÉ

OU

LE FINGER À L'HIBISCUS ET VANILLE DE MADAGASCAR

ET SANS OUBLIER

(À COMMANDER MINIMUM 24HRS À L'AVANCE)

- LE SUPER PLATEAU DE FRUITS DE MER ET SON DESSERT 35€/PERS.
HUÎTRES, LANGOUSTINES, CREVETTES ROSES, BULOTS,
BIGORNEAUX ET 1/2 ARAIGNÉE.
- DEMI-HOMARD BLEU FROID MAYONNAISE MAISON OU CHAUD EN SAUCE AVEC SES PETITS LÉGUMES,
ENVIRON 500GR.... 25€
- LANGOUSTE BRETONNE EN BELLEVUE ... 100 LE KG

CE MENU NE SERAS PAS VALABLE LE 24 ET LE 31 DÉCEMBRE
CERTAINS PRODUITS PEUVENT MANQUER EN FONCTION DES ARRIVAGES