

MENU

34€

**Carpaccio de tomates de couleurs,**

Gelée d'eau de tomates  
Espuma de mozzarella di Buffala.

Ou

**Piquillos farcis ricotta et citron vert**

Jeunes pousses de roquette  
Pignons de pins torréfiés  
Eclat de tomates cerise confites à l'origan du jardin



**Dos de loup**

Cuit à basse température  
En croûte de salicornes et noisettes  
Confit d'aubergines tomate  
Seiches grillées en persillade

Ou

**Quasi de veau français grillé**

Jus de viande au vinaigre de Chianti  
Pavé de polenta aux courgettes



**Sablé breton aux abricots**

Rôtis au miel et au thym avec glace yaourt

Ou

**Demi-sphère au crémeux de Jivara**

Et insert mentholé

*Nous pouvons vous proposer un menu végétarien sur demande*

Pour commencer

Plat

**Pâté en croûte de pintade**

Aux abricots et son chutney d'abricots au thym

14€ 20€

**Carpaccio de tomates de couleurs,**

Gelée d'eau de tomates  
et espuma de mozzarella di Buffala.

9€ 17€

**Piquillos farcis ricotta et citron vert**

Jeunes pousses de roquette,  
pignons de pins torréfiés  
et éclat de tomates cerise confites  
à l'origan du jardin

9€ 17€



**Carpaccio de betterave en couleurs**

Pomme granny Smith et ricotta acidulée,  
Vinaigrette au cidre et huile d'olives de la maison Richard

12€ 18€

Eaux douces et salées

**Risotto encre de seiche**

Tentacules de poulpe grillé  
Vierge de spinata picante (saucisse piquante)

30€

**Dos de loup cuit basse température**

En croûte de salicornes et noisettes  
Confit d'aubergines tomate  
Seiches grillées en persillade

19€

**Médaille de lotte grillée**

Crémeux de patate douce et vinaigrette façon pesto

28€

Nos tapas

**Planche de saumon fumé maison**

Mascarpone wasabi et citron

14€

**Planche Italienne**

Bresaola, jambon cru, coppa et parmesan

17€

**Pâté en croûte de lapin**

Aux graines de moutarde

14€

**Saint Marcellin de la Mère Richard**

9€

**Assortiment de fromages**

12€

Pâturages et basse-cours

**Faux-filet de bœuf charolais affiné 5 semaines**

Jus au thym, gratiné de macaronis  
Courgettes parmesan

28€

**Quasi de veau français grillé**

Jus de viande au vinaigre de Chianti  
Pavé de polenta aux courgettes

19€

## Les Suggestions du Chef

 **Risotto végétarien** 18€  
Légumes de saison

**Steak tartare de bœuf** 24€  
Origine selon arrivage, jeune pousse de mesclun,  
pommes de terres sautées

## Fromages



12€

## Pour finir en douceurs

**Royal chocolat-pistaches** 12€

**Sablé breton aux abricots** 9€  
Rôtis au miel et au thym avec glace yaourt

**Demi-sphère au crémeux de Jivara** 9€  
Et insert mentholé

 **Tarte citron revisitée** 11€  
Estragon, citron jaune, vanille et crémeux chocolat blanc  
(Vegan)

## LES INCONTOURNABLES



**Le turbot rôti**  
**à partager** (selon arrivage)  
9€ les 100 gr



**La côte de bœuf**  
Origine selon arrivage  
**pour 2 personnes**  
9€ les 100 gr  
Servie en croûte de cèpes



**Garniture au choix**

*Ravioles de la Mère Maury ou Pommes de  
terre sautées ou Légumes de saison*

## Menu Enfant

16€



**Suprême de volaille grillée**

*Ou*

**Poisson du marché (selon arrivage)**

*Ou*

 **Assiette de Ravioles de la Mère Maury**



**Garniture au choix**

*Pomme de terre sautées ou Ravioles ou Légumes  
de saison*



**Boule de Glace** au choix

*Un sirop au choix*