

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