

La carte

Entrées

Le Champignon 14€
Velouté de Champignons, émulsion au lard

Le Foie gras 19€
*Médailon de foie gras de canard mi-cuit,
pulpe de coing, toast de pain grillé*

Le Lieu jaune 16€
Lieu jaune de ligne en gravelax, crème raifort, chou-fleur

Les Huîtres
Huîtres de la baie de Paimpol « Le Guen Chaumard » 9€ les 6
13€ les 9
16€ les 12

Les Poissons

L'aile de Raie 24€
*L'aile de Raie à la grenobloise, mousseline de panais,
croûtons, câpres*

La Saint-Jacques 29€
*Saint-Jacques juste saisie, déclinaison autour
du potimarron pétales croustillants, jus de viande*

La Sole meunière 36€
*Sole 300/400gr, beurre meunière, écrasé
de pomme de terre, riz basmati*

Les Viandes

Le Paleron de Bœuf 26€
*Paleron de bœuf de race Française, purée
de pomme de terre, jus de bœuf*

Le Cochon 22€
*Poitrine de cochon confite 48h,
textures de topinambour, jus de cochon*

Sélection de fromages Bretons 9€

Desserts

Le Baba au rhum 10€
Baba au rhum, crème vanille, agrumes

La Profiterole 10€
*Profiteroles, crème légère aux marrons,
glace vanille*

La Poire 10€
*Poire pochée au vin rouge et épices,
crumble cacao, sorbet yaourt*

Menu « enfant » (jusqu'à 8 ans)
Plat, dessert et boisson (sirop, jus de pomme) 17€



Menu « Plaisir »
37 €

*Médailillon de foie gras de canard mi-cuit,
pulpe de coing, toast de pain grillé*

Ou

*Lieu jaune de ligne en gravelax,
crème raifort, chou-fleur*

*Saint-Jacques juste saisie, déclinaison autour
du potimarron pétales croustillants, jus de viande*

Ou

*Paleron de bœuf de race Française, purée
de pomme de terre, jus de bœuf*

Sélection de fromages (avec supplément de 7€)

*Profiteroles, crème légère aux marrons,
glace vanille*

Ou

Baba (avec ou sans) rhum, crème vanille, agrumes

*Prix TTC en Euros service compris
Merci de nous faire part de toute allergie ou restriction alimentaire*



Menu « Découverte »

27€

***Velouté de Champignons,
émulsion au lard***

***L'aile de Raie à la grenobloise,
mousseline de panais, croûtons, câpres***

Ou

***Poitrine de cochon confite 48h,
textures de topinambour, jus de cochon***

Sélection de fromages (avec supplément de 7€)

***Poire pochée au vin rouge et épices,
crumble cacao, sorbet yaourt***

(Entrée + plat ou plat + dessert - 21€)
Le midi, hors weekends et jours fériés

***Notre cuisine est élaborée exclusivement avec
des produits frais et locaux, de qualité et de saison***

*Prix TTC en Euros service compris
Merci de nous faire part de toute allergie ou restriction alimentaire*