

Les Entrées

- Gravlax de saumon, cervelle de canut et concombre* 19 €
Œuf parfait, petits pois à la française, jus de volaille 20 €
Tomates et chèvre de région en différentes textures 20 €
Carpaccio de langoustines bretonnes, agrumes et algues 25 €

Les Plats

- Filet de bœuf rôti, pomme de terre d'arphin et shitaké, sauce vin rouge* 35 €
Maigre, marinère de coquillages 28 €
Sole entière meunière 58 €
Suprême de volaille, crème de Jasnieres, légumes de saison 26 €

Les affinés du maître fromager 16 €

Les Desserts

- Soufflé chaud au Cointreau* 17 €
Sablé gourmand framboises et sorbet framboise-basilic 16 €
Brownie, ganache chocolat, glace chocolat lacté 16 €
Soupe de fraises à la menthe, sorbet fraise 16 €

Tous nos mets sont faits maison – Certification « Maître Restaurateur »

Nos viandes sont d'origine française

Menu de saison 54 €

46 € sans fromage

Oeuf parfait, petits pois à la française, jus de volaille
ou

Tomates et chèvre de région en différentes textures

**

Suprême de volaille, crème de Jasnieres, légumes de saison
ou

Maigre, marinière de coquillages

**

Les affinés du maître fromager

**

Choix de dessert à la carte

Menu dégustation 80 €

avec accord mets et vins 98 €

Servi pour l'ensemble de la table
(de 12h00 à 13h00 et de 19h30 à 20h30)

Tomates et chèvre de région en différentes textures

**

Carpaccio de langoustines bretonnes, agrumes et algues

**

Maigre, marinière de coquillages

**

Filet de bœuf rôti, pomme de terre darphin et shitaké, sauce vin rouge

**

Les affinés du maître fromager

**

Pré-dessert

**

Soufflé chaud au Cointreau

Menu Retour du Marché 38 €

(sauf le week-end et jours fériés)

Plats du moment proposés par le maître d'hôtel

Entrée, Plat, Dessert

ou

Pour une petite faim « entrée - plat » ou « plat - dessert » 32 €