

Les Entrées

- Raviole d'escargots, jus en persillade* 22 €
Gravlax de daurade, pesto de menthe et agrume 19 €
Espuma de pomme de terre, jus brun et champignons du moment 18 €
Carpaccio de noix de saint Jacques, pomme granny smith et billes de punzu 22 €
Neuf huîtres n°2 de Cancale 20 €

Les Plats

- Homard de nos côtes, jus de crustacés* 65€
Emincé de seiche, émulsion safranée 26 €
Noix de coquilles saint Jacques snackées, palet de pomme de terre fondante, sauce vichyssoise 27 €
Blanquette d'automne, lotte et moules 35 €
Filet de volaille de Loué, polenta crémeuse aux champignons 24 €
Mignon de porc cuit à basse température 20 €

Les affinés du maître fromager 16 €

Les Desserts

- Soufflé chaud au Cointreau* 17 €
Douceur citron 16 €
Cubes tout chocolat 16 €
Tiramisu aux poires à notre façon 16 €
Choux craquelin, pommes du Léard et crème fouettée 14 €

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

Nos viandes sont d'origine française

Menu de Saison 48 €

41 € sans fromage

Raviole d'escargots, jus en persillade ou
Gravlax de daurade, pesto de menthe et agrume ou
Espuma de pomme de terre, jus brun et champignons du moment

**

Noix de coquilles saint Jacques snackées, sauce vichyssoise ou
Mignon de porc cuit à basse température ou
Filet de volaille de Loué, polenta crémeuse aux champignons

**

Les affinés du maître fromager

**

Choix de dessert à la carte

Menu dégustation 70 €

Servi pour l'ensemble de la table
(de 12h00 à 13h30 et de 19h30 à 21h00)

Carpaccio de noix de saint Jacques, pomme granny smith et billes de punzu

**

Emincé de seiche, émulsion safranée

**

Granité à l'orange

**

Ris et jus de veau, raviole du moment, chips de panais

**

Les affinés du maître fromager

**

Choix de dessert à la carte

Retour du Marché 35 €

(Sauf jours fériés)

Plats du moment proposés par le maître d'hôtel
Entrée, Plat, Dessert

ou

Pour une petite faim « entrée - plat » ou « plat - dessert » 30 €