

MENU DU TERROIR 35 €

- *Emietté de chair de tourteau, avocat en condiment, coulis clémentine-livèche.*
- *Œuf en basse température, purée Dubarry et crumble andouille noisette, sauce tome de Rhuys.*
- *Entrée du jour au retour du marché.*



- *Dos de merlu rôti, crémeux de céleri-rave et coques, sauce curry-oursin.*
- *Longe de porc Breton roulée aux épices douces, coulis de poivron rouge et palourdes.*
- *Le chef vous propose sa recette du jour.*



*Les fromages Bretons en assiette, confit de cidre fermier.
(Supplément 8 €)*



- *Pain de Gênes et abricots pochés aux épices, compotée de nectarines et glace yaourt.*
- *Revisite d'un brownie au chocolat, noix de macadamia caramélisées et sirop à la pastèque.*
- *Salade de fruits de saison et son coulis, panacotta au laurier.*

MENU LATITUDE 47° 45 €

- *Noix de Saint-Jacques en croûte de sésame noir, sarrasin façon taboulé, sauce vodka-safran.*
- *Terrine de foie gras de canard en gelée d'anis vert, chutney à l'ananas.*



- *Cannelloni d'agneau et fine ratatouille, jus d'agneau corsé.*
- *Blanc de barbue rôti, tombée d'épinards au kumquat, sauce crémée au citron vert.*



- *Les fromages Bretons en assiette, confit de cidre fermier.*
(Supplément 8 €)



- *Biscuit feuilletine et crémeux kalamansi nappé au yuzu, glace à la vanille Bourbon.*
- *Sponge cake à la vanille et graines de coriandre, pommes en différentes textures et glace au cidre.*

MENU GOURMET Enfant (Jusqu'à 12 ans)

19.50 €

C'est l'occasion d'initier les plus jeunes à de nouvelles saveurs.

- *Œuf en basse température, purée Dubarry, sauce tome de Rhuis.*
- *Terrine de foie gras de canard en gelée d'anis vert, chutney à l'ananas.*



- *Le chef vous propose sa recette du jour.*
- *Longe de porc Breton roulée aux épices douces, coulis de poivron rouge et palourdes.*



- *Pain de Gênes et abricots pochés aux épices, compotée de nectarines et glace yaourt.*
- *Revisite d'un brownie au chocolat, noix de macadamia caramélisées et sirop à la pastèque.*