

MENU DU TERROIR 35€

- *Dôme de chou frisé et potimarron, accompagné de sa crème de châtaigne.*
- *Moules fraîches de Pénestin et chou-fleur, espuma à la marinière et petits croûtons.*
- *Entrée du jour au retour du marché.*



• *Dos de cabillaud rôti sur peau avec une polenta à la salicorne, andouille de Guéméné grillée, avec sa sauce au cidre de la presque île de Rhuys.*

• *Filet mignon de porc breton farci aux cranberries, arancini épinards, sauce aux girolles.*

• *Le chef vous propose sa recette du jour.*



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



• *Figues rôties aux épices douces, crumble à la noisette, gwell égoutté à la vanille, glace au praliné.*

• *Coing poché, curd et brunoise de pommes, sorbet à la pomme rouge, rooibos et bergamote.*

MENU LATITUDE 47° 45€

- *Nougat de foie gras, chutney de figues, gel au miel de blé noir.*
- *Filets de rouget en croûte de noix, coulis de cresson, pesto de noix, julienne de navet.*
- *Tataki de bœuf mariné à la pomme et sauce soja, haricots coco aux deux pommes.*



- *Carré d'agneau mariné au romarin, gratin dauphinois, sauce à la bière bretonne Morgane rousse.*
- *Filet de Saint Pierre, fagots d'haricots verts au lard, crémeux de panais cardamome, sauce vierge.*
- *Saint Jacques poêlées et son corail en tempura, croustillant de légumes variés, beurre blanc aux agrumes et poivre de Timut.*



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



- *Agrumes au pluriel, crème au yuzu, palet breton, salade d'agrumes accompagnée d'une meringue italienne, sorbet à l'orange.*
- *Chocolat aux mûres comme un Paris-Brest, ganache montée aux mûres fraîches et son sorbet.*
- *Tartelette à la courge, confiture de courge spaghetti citronnée, crème fouettée au sirop d'érable.*

MENU GOURMET Enfant (Jusqu'à 12 ans)

19.50 €

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

- *Moules fraîches de Pénestin et chou-fleur, espuma à la marinière et petits croûtons.*
- *Nougat de foie gras, chutney de figues, gel au miel de blé noir.*



- *Dos de cabillaud rôti sur peau avec une polenta à la salicorne, andouille de Guéméné grillée.*
- *Filet mignon de porc breton farci aux cranberries, arancini épinards, sauce aux girolles.*



- *Figues rôties aux épices douces, crumble à la noisette, gwell égoutté à la vanille, glace au praliné.*
- *Coing poché, curd et brunoise de pommes, sorbet à la pomme rouge, rooibos et bergamote.*

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Entrées à la carte

- *Les 6 huîtres creuses n°3 de Pénerf. 14€*
- *Les 12 huîtres creuses n°3 de Pénerf. 19€*
- *Dôme de chou frisé et potimarron, accompagné de sa crème de châtaigne. 17€*
- *Moules fraîches de Pénestin et chou-fleur, espuma à la marinière et petits croûtons. 17€*
- *Entrée du jour au retour du marché. 17€*
- *Nougat de foie gras, chutney de figues, gel au miel de blé noir. 20€*
- *Filets de rouget en croûte de noix, coulis de cresson, pesto de noix, julienne de navet. 20€*
- *Tataki de bœuf mariné à la pomme et sauce soja, haricots coco aux deux pommes. 20€*

Plats à la Carte

- *Dos de cabillaud rôti sur peau avec une polenta à la salicorne, andouille de Guéméné grillée, avec sa sauce au cidre de la presqu'île de Rhuy. 23€*
- *Filet mignon de porc breton farci aux cranberries, arancini épinards, sauce aux girolles. 23€*
- *Le chef vous propose sa recette du jour. 23€*
- *Carré d'agneau mariné au romarin, gratin dauphinois, sauce à la bière bretonne Morgane rousse. 26€*
- *Filet de Saint Pierre, fagots d'haricots verts au lard, crémeux de panais cardamome, sauce vierge. 26€*
- *Saint Jacques poêlées et son corail en tempura, croustillant de légumes variés, beurre blanc aux agrumes et poivre de Timut. 26€*

Fromages

- *Assortiment de fromages bretons en assiette, confit de cidre fermier. 8€*

Desserts à la carte

- *Figues rôties aux épices douces, crumble à la noisette, gwell égoutté à la vanille, glace au praliné. 10€*
- *Coing poché, curd et brunoise de pommes, sorbet à la pomme rouge, rooibos et bergamote. 10€*
- *Agrumes au pluriel, crème au yuzu, palet breton, salade d'agrumes accompagnée d'une meringue italienne, sorbet à l'orange. 12€*
- *Chocolat aux mûres comme un Paris-Brest, ganache montée aux mûres fraîches et son sorbet. 12€*
- *Tartelette à la courge, confiture de courge spaghetti citronnée,*

crème fouettée au sirop d'érable. 12€