

MENU DU TERROIR 37€

- *Dôme de chou frisé farci à la raie, asperges et passion, fumet de poisson safrané et tuile dentelle à l'encre de seiche.*
- *Magret de canard à l'hydromel, aux 2 pommes et purée d'oignon au miel, crumble au gingembre.*
- *Entrée du jour au retour du marché.*



- *Dos de cabillaud rôti sur lit de fenouil confit à l'ail et citron, espuma de chorizo-curry et pickles d'oignons rouges.*
- *Pluma de porc, topinambour et carottes glacées, chicharron sauce bourbon et sauge.*
- *Le chef vous propose sa recette du jour.*



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



- *Tarte sablée avec sa ganache au chocolat grandes origines, accompagnée d'amandes effilées, sorbet chocolat.*
- *Délice printanier à la mousse et gelée de fraises, sur une nougatine au sésame.*
- *Tarte au citron meringuée, tuile combawa et son sorbet orange.*

MENU LATITUDE 47° 47€

- *Gravlax de saumon aux agrumes et œufs de hareng fumé, vinaigrette à l'aneth.*
- *Foie gras au pain d'épices, chutney et chips de pommes et caramel de betterave.*
- *Carpaccio de Saint Jacques, pickles de radis et julienne de radis noir, coulis de fanes.*



- *Médailon de lotte, céleri rave fondant, beignets de langoustines, sauce armoricaine.*
- *Thon rouge mi-cuit mariné au sésame en tempura, crémeux de panais au soja, endives braisées et sauce aigre douce à l'ananas épicé.*
- *Filet de bœuf basse température au romarin, salsifis rôtis et sa sauce à la truffe et orange.*



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



- *Mille feuilles à la Bretonne sur sa crème de caramel beurre salé, galette soufflée au sarrasin.*
- *Cheesecake à la mousse passion et tartare de mangue, sur un crumble noisette, sorbet mangue.*
- *Poire pochée déstructurée et émulsion au thé rooibos.*

MENU GOURMET Enfant (Jusqu'à 12 ans)

19.90 €

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

- *Foie gras au pain d'épices, chutney et chips de pommes et caramel de betterave.*
- *Gravlax de saumon aux agrumes et œufs de hareng fumé, vinaigrette à l'aneth.*



- *Dos de cabillaud rôti sur lit de fenouil confit à l'ail et citron, espuma de chorizo-curry et pickles d'oignons rouges.*
- *Pluma de porc, topinambour et carottes glacées, chicharron sauce bourbon et sauge.*



- *Délice printanier à la mousse et gelée de fraises, sur une nougatine au sésame.*
- *Choisis tes 2 boules de glace avec ses friandises.*

Toutes les 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 farci à la raie, asperges et passion, fumet de poisson safrané et tuile dentelle à l'encre de seiche. 17€
- Magret de canard à l'hydromel, aux 2 pommes et purée d'oignon au miel, crumble au gingembre. 17€
- Entrée du jour au retour du marché. 17€
- Gravlax de saumon aux agrumes et œufs de hareng fumé, vinaigrette à l'aneth. 20€
- Foie gras au pain d'épices, chutney et chips de pommes et caramel de betterave. 20€
- Carpaccio de Saint Jacques, pickles de radis et julienne de radis noir, coulis de fanes. 20€

Plats à la Carte

- Dos de cabillaud rôti sur lit de fenouil confit à l'ail et citron, espuma de chorizo-curry et pickles d'oignons rouges. 23€
 - Pluma de porc, topinambour et carottes glacées, chicharron sauce bourbon et sauge. 23€
- Le chef vous propose sa recette du jour. 23€
- Médaillon de lotte, céleri rave fondant, beignets de langoustines, sauce armoricaine. 26€
- Thon rouge mi-cuit mariné au sésame en tempura, crémeux de panais au soja, endives braisées et sauce aigre douce à l'ananas épicé. 26€
- Filet de bœuf basse température au romarin, salsifis rôtis et sa sauce à la truffe et orange. 26€

Fromages

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

Desserts à la carte

- Tarte sablée avec sa ganache au chocolat grandes origines, accompagnée d'amandes effilées, sorbet chocolat. 10€
- Délice printanier à la mousse et gelée de fraises, sur une nougatine au sésame. 10€
- Tarte au citron meringuée, tuile combawa et son sorbet orange. 10€
- Mille feuilles à la Bretonne sur sa crème de caramel beurre salé, galette soufflée au sarrasin. 12€
- Cheesecake à la mousse passion et tartare de mangue, sur un crumble noisette, sorbet mangue. 12€
- Poire pochée déstructurée et émulsion au thé rooibos. 12€