

MENU DU TERROIR 35€

- *Carpaccio de melon et filet de porc séché maison, gel de petit prince de Guillevic.*
- *Aile de raie servie froide, légumes du soleil grillés, petits artichauts poivrade à la barigoule, mayonnaise au nori.*
- *Entrée du jour au retour du marché.*



- *Dos de merlu rôti sur peau, flan de légumes de saison et tartare d'algues, sauce safran.*
- *Râble de lapin contisé à l'estragon, écrasé de pommes de terre à la moutarde à l'ancienne, crème soubise.*
- *Le chef vous propose sa recette du jour.*



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



- *Labneh de vache pie noire aux cerises, gel à l'amande amère, sorbet à la griotte et crumble à l'amande.*
- *Gâteau à la nantaise, crème pistachée et fruits rouges, sorbet framboise.*
- *Nougat glacé au miel des ruches de Damgan et aux fruits secs, mousse et tuile au miel.*

MENU LATITUDE 47° 45€

- *Pressé de foie gras veiné au cacao, marmelade pommes et cacao, déclinaison autour de la framboise et tuile au grué.*
- *Tartare de langoustines à la coriandre accompagné de son consommé froid, pétales de tomate.*
- *Tentacule de poulpe servi juste tiède, poivron confit, espuma au thé fumé et lait d'amande.*



- *Pièce de bœuf farcie à la sauge et au serrano cuite à basse température, rapé de légumes façon rosti, sauce au vin rouge épicé.*
- *Ravioles de homard, bisque tomatée à la vanille, poireau frit.*
- *Roulé de lotte aux deux courgettes flambé au Lambig, sauce armoricaine et riz complet.*



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



- *Tartelette à la fleur d'oranger, jardin estival et glace yaourt bulgare.*
- *Barre chocolatée à la noix de coco, sorbet chocolat noir.*
- *Fruits jaunes crus et cuits rafraichis au bouillon parfum de verveine, curd de fruits jaunes et sorbet pêche-café.*

MENU GOURMET Enfant (Jusqu'à 12 ans)

19.50 €

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

- *Carpaccio de melon et filet de porc séché maison.*
- *Pressé de foie gras veiné au cacao, marmelade pommes et cacao, déclinaison autour de la framboise et tuile au grué.*



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

• *Râble de lapin contisé à l'estragon, écrasé de pommes de terre, crème soubise.*



- *Labneh de vache pie noire aux cerises, gel à l'amande amère, sorbet à la griotte et crumble à l'amande.*
- *Fruits jaunes crus et cuits rafraîchis au bouillon parfum de verveine, curd de fruits jaunes et sorbet pêche-café.*

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€
- Carpaccio de melon et filet de porc séché maison, gel de petit prince de Guillevic. 17€
- Aile de raie servie froide, légumes du soleil grillés, petits artichauts poivrade à la barigoule, mayonnaise au nori. 17€
- Entrée du jour au retour du marché. 17€
- Pressé de foie gras veiné au cacao, marmelade pommes et cacao, déclinaison autour de la framboise et tuile au grué. 20€
- Tartare de langoustines à la coriandre accompagné de son consommé froid, pétales de tomate. 20€
- Tentacule de poulpe servi juste tiède, poivron confit, espuma au thé fumé et lait d'amande. 20€

Plats à la Carte

- Dos de merlu rôti sur peau, flan de légumes de saison et tartare d'algues, sauce safran. 23€
- Râble de lapin contisé à l'estragon, écrasé de pommes de terre à la moutarde à l'ancienne, crème soubise. 23€
- Le chef vous propose sa recette du jour. 23€
- Pièce de bœuf farcie à la sauge et au serrano cuite à basse température, rapé de légumes façon rostis, sauce au vin rouge épicé. 26€
- Ravioles de homard, bisque tomatée à la vanille, poireau frit. 26€
- Roulé de lotte aux deux courgettes flambé au Lambig, sauce armoricaine et riz complet. 26€

Fromages

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

Desserts à la carte

- Labneh de vache pie noire aux cerises, gel à l'amande amère, sorbet à la griotte et crumble à l'amande. 10€
- Gâteau à la nantaise, crème pistachée et fruits rouges, sorbet framboise. 10€
- Nougat glacé au miel des ruches de Damgan et aux fruits secs, mousse et tuile au miel. 10€
- Tartelette à la fleur d'oranger, jardin estival et glace yaourt bulgare. 12€
- Barre chocolatée à la noix de coco, sorbet chocolat noir. 12€
- Fruits jaunes crus et cuits rafraichis au bouillon parfum de verveine, curd de fruits jaunes et sorbet pêche-café. 12€