

MENU DU TERROIR 37€

- *Ceviche de rouget, avocat et framboises, vinaigrette à l'aneth, citron et piment d'Espelette.*
- *Asperges façon bénédicte à la burrata, et son œuf poché.*
- *Entrée du jour au retour du marché.*



- *Filet mignon de porc farci à l'abricot et romarin, écrasé de pommes de terre à la moutarde à l'ancienne, sauce bière bretonne.*
- *Ravioles de merlu, gingembre et carottes, crémeux d'aubergines grillées, sauce vanille bourbon.*
- *Le chef vous propose sa recette du jour.*



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



- *Tiramisu aux 2 citrons, biscuit rose de Reims et sorbet yuzu.*
- *Biscuit breton à la mousse vanille des îles, fraises fraîches, sorbet fraise.*
- *Cannelé au chouchen, compotée de pommes, glace sarrazin et caramel beurre salé.*
- *La coupe Colonel pour finir en fraîcheur.*

MENU LATITUDE 47° 47€

- *Pressé de foie gras aux cranberries, chutney de figues et tuile de riz vénéré.*

- *Tataki de thon en sashimi mariné au soja, crème de patate douce, et graines de sésame torrifiées.*

- *Tartare de langoustines et son coulis à la passion, réduction de langoustines et basilic frit.*



- *Filet de Saint Pierre, gnocchis au nori, petits légumes et beurre blanc aux agrumes.*

- *Tentacules de poulpe croustillantes, polenta à la salicorne, crémeux épinard, espuma au safran.*

- *Mille-feuille de joue de bœuf cuite à basse température, aromatisé à la truffe, tuile de sarrazin, crème shiitaké et sauce bourguignonne.*



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



- *Bavarois pistache sur biscuit Joconde, sorbet framboise, accompagné de sa tuile pistache et son coulis de framboise.*

- *Dessert chocolat, cœur praliné, duo crème chocolat blanc et noir et sa mousse griotte.*

- *Cheesecake aux fruits rouges et rhubarbe, crumble noix de pécan et glace vanille-noix de pécan.*

- *La coupe de sorbet mandarine accompagnée de la mandarine impériale Napoléon.*

MENU GOURMET Enfant (Jusqu'à 12 ans)

19.90 €

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

- *Pressé de foie gras aux cranberries, chutney de figue et tuile de riz vénéré.*

- *Ceviche de rouget, avocat et framboises, vinaigrette à l'aneth, citron et piment d'Espelette.*



- *Ravioles de merlu, gingembre et carottes, crémeux d'aubergines grillées, sauce vanille bourbon.*

- *Filet mignon de porc farci à l'abricot et romarin, écrasé de pommes de terre.*



- *Tiramisu aux 2 citrons, biscuit rose de Reims et sorbet yuzu.*

- *Choisis tes 2 boules de glace avec ses friandises.*

Toutes les viandes sont d'origine française.

***Tous les plats des menus du Terroir et Latitude 47°
sont déclinés à la carte.***