

MENU DU TERROIR 38€

- *Duo d'asperges, œuf poché, oignons nouveaux caramélisés, et son espuma de chèvre.*
- *Poitrine de porc confite à l'hydromel, et ensuite snackée, pommes rôties, crumble à la cannelle et compotée d'échalotes.*
- *Entrée du jour au retour du marché.*



- *Croustillant de lieu jaune mariné au gingembre, noodles et petits légumes, fumet parfumé à l'hibiscus.*
- *Suprême de poulet farci aux tomates confites, basilic et mozzarella, gnocchis origan et pesto.*
- *Le chef vous propose sa recette du jour.*



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



- *Nougat glacé, caramel beurre salé, crumble de fruits secs.*
- *Dôme citron vert au cœur de fruits rouges, sablé breton et sorbet yuzu.*
- *Gwell de Rhuys façon Fontainebleau, chips et brunoise de fraises, coulis passion.*
- *La coupe Vodka/Colonel pour finir en fraîcheur.*

MENU LATITUDE 47° 48€

- *Médailлон de lotte en nori et gambas, salicornes et wakamé en vinaigrette de soja et sésame.*
- *Terrine de foie gras aromatisée à la tartufata, chutney d'oignons et tuile d'orange.*
- *Gravlax de saumon mariné à la betterave et aux agrumes, oeufs de saumon, pickles de betteraves et mousse yuzu.*



- *Cromesquis de homard thermidor et sa bisque, cœurs d'artichauts rôtis, crémeux au fenouil confit.*
- *Magret de canard basse température, fagotin d'haricots plats lardé de poitrine fumée, gratin dauphinois de choux-fleurs, sauce groseille.*
- *Filet de barbue, flan de carottes à la cardamome, sabayon à l'ail des ours, pickles d'oignons rouges.*



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



- *Trompe l'œil autour de la pêche, compotée de pêche romarin, mousse de pêche jaune dans sa coque de chocolat blanc et son sorbet pêche de vigne.*
- *Le grain de café, craquant pralin et mousse de café, chocolat noir et glace au praliné.*
 - *Ananas en 4 textures...
mousse, compotée, sablé et chips.*
- *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.

- *Terrine de foie gras aromatisée à la tartufata, chutney d'oignons et tuile d'orange.*

- *Entrée du jour au retour du marché.*



- *Magret de canard basse température, fagotin d'haricots plats lardé de poitrine fumée, gratin dauphinois de choux-fleurs, sauce groseille.*

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



- *Nougat glacé, caramel beurre salé, crumble de fruits secs.*

- *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. 22€
- Duo d'asperges, œuf poché, oignons nouveaux caramélisés, et son espuma de chèvre. 17€
- Poitrine de porc confite à l'hydromel, et ensuite snackée, pommes rôties, crumble à la cannelle et compotée d'échalotes. 17€
- Entrée du jour au retour du marché. 17€
- Médaillon de lotte en nori et gambas, salicornes et wakamé en vinaigrette de soja et sésame. 20€
- Terrine de foie gras aromatisée à la tartufata, chutney d'oignons et tuile d'orange. 20€
- Gravlax de saumon mariné à la betterave et aux agrumes, oeufs de saumon, pickles de betteraves et mousse yuzu. 20€

Plats à la Carte

- Croustillant de lieu jaune mariné au gingembre, noodles et petits légumes, fumet parfumé à l'hibiscus. 23€
- Suprême de poulet farci aux tomates confites, basilic et mozzarrella, gnocchis origan et pesto. 23€
- Le chef vous propose sa recette du jour. 23€
- Cromesquis de homard thermidor et sa bisque, cœurs d'artichauts rôtis, crémeux au fenouil confit. 27€
- Magret de canard basse température, fagotin d'haricots plats lardé de poitrine fumée, gratin dauphinois de choux-fleurs, sauce groseille. 27€
- Filet de barbue, flan de carottes à la cardamone, sabayon à l'ail des ours, pickles d'oignons rouges. 27€

Desserts à la carte

- Nougat glacé, caramel beurre salé, crumble de fruits secs. 10€
- Dôme citron vert au cœur de fruits rouges, sablé breton et sorbet yuzu. 10€
- Gwell de Rhuy façon Fontainebleau, chips et brunoise de fraises, coulis passion. 10€
- Trompe l'œil autour de la pêche, compotée de pêche romarin, mousse de pêche jaune dans sa coque de chocolat blanc et son sorbet pêche de vigne. 12€
- Le grain de café, craquant pralin et mousse de café, chocolat noir et glace au praliné. 12€
- Ananas en 4 textures...mousse, compotée, sablé et chips. 12€