



Pour commencer...

Saumon Bomlö fumé par nos soins et crème de courgette à la feta 17,00€
amandes grillées, fromage frais au citron et herbes fraîches
(Supplément sur le menu du chef+ 3€)

Tentacule d'encornet en beignet et caviar d'aubergines au cumin 16,00€
pistou et coulis de tomates au piment d'Espelette

Gravelax de Bœuf et mayonnaise au wasabi, caramel de soja 16,00€
noix de cajou, pickles et sésame grillé

Pour se réchauffer...

Ravioles de Truite saumonée et sauce coquillages au curry vert 27,00€
purée de petits pois citronnée, cacahuètes grillées et oignons frits
(Supplément sur le menu du chef+ 3€)

Dos de Lieu et coquillages bretons, soupe de poissons au safran 25,00€
pomme de terre confite, rouille et croûtons à l'ail, cébette

Filet de Canette rôti servi rosé et Jus miel-orange 26,00€
mousseline de carottes, gnocchis et gel calamansi

Encore un petit creux...

Fromage blanc bio 6,00€

Crème entière ou coulis fruits rouges

Trilogie de Fromages affinés 9,00€

Demi Saint Marcellin 6,00€

Nos fromages proviennent de chez « Le Gône » à Neuville

Avant de se dire au revoir...

Crèmeux citron vert-basilic et sablé breton 9,00€
meringue et gel citron

Brownie au chocolat noir et coulis caramel-abricot 9,00€
muesli de fruits secs

Financier à la pistache et mousse
framboise 9,00€
coulis framboise et amandes grillées

Menu du Chef en 3 plats 42€

(Hors suppléments)

Entrée, Plat et Dessert à choisir dans la carte



Menu dégustation en 5 plats 58€

Minimum 2 personnes

*2 entrées et 2 plats identiques pour tous les convives,
dessert ou fromage en choix individuel*