



LES ENTRÉES



LA TARTE FINE AUX CÈPES ET CRÈMEUX DE LARDO DI COLONNATA	15€
LE SAUMON FUMÉ MAISON TOURTE DE POMMES DE TERRE AUX ALGUES ET GWELL BRETON	17.5€
LE CARPACCIO DE SAINT JACQUES D'ERQUY GELÉE DE COING ET VERVEINE AU POIVRE DE TASMANIE	16€
LE FOIE GRAS AUX MARRONS CONFITS ET BRIOCHE AUX NOISETTES ET FRUITS CONFITS	18.5€
L'OEUF POCHÉ MEURETTE À NOTRE FAÇON	12.5€

LES PLATS



LA SAINT-JACQUES D'ERQUY JUSTE SNACKÉE, MOUSSELINE DE TROMPETTE DES MORTS, BUTTERNUT RÔTI ET SON CAPPUCCINO DE CHÂTAIGNE	25€
LE SAINT PIERRE DE NOS CÔTES LAQUÉ AU POIVRE DE SANSHO, MOUSSELINE DE BROCOLI AUX SÉSAMES, ÉCUME AU RAIFORT	29€
LE DEMI HOMARD BLEU RÔTI LES « ZITA » GRATINÉES AU BEAUFORT, ÉCUME DE BISQUE	35€
LA JOUE DE BŒUF CONFITE DÉCLINAISON DE CAROTTES, JUS DE VIANDE BRAISÉE	23€
LE RIS DE VEAU MINI POIREAUX AU NOILLY PRAT ET GIROLLES, JUS COURT	39€

SELON L'HUMEUR DE LA MER ET LES ARRIVAGES...

LE POISSON EN DIRECT DE LA CRIÉE	...
LE HOMARD BLEU DE BRETAGNE ENTIER ECRASÉ DE POMMES DE TERRE ET SES LÉGUMES (Découvrez notre vivier à l'entrée)	12€/100gr

LES DESSERTS



LE SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER ET SA GLACE À LA TRUFFE NOIRE (À commander en début de repas)	12€
LE MACARON CHOCOLAT ET CARAMEL BEURRE SALÉ	12€
LA POIRE BELLE-HÉLÈNE POIRE POCHÉE, GLACE VANILLE ET SAUCE AU CHOCOLAT MAISON	12€
MON POTIMARON CITRONNÉ CRÈMEUX YUZU, HUILE DE NOISETTE, POTIMARRON RÔTI AU MIEL ET SA PURÉE	12€

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES	12€
------------------------------------	-----

GLACES

VANILLE / FRAISE / CHOCOLAT / FRAMBOISE / PASSION / MANGUE / CITRON VERT / CASSIS / COCO / PISTACHE / CARAMEL BEURRE SALÉ / CROQUANTINE / RHUM RAISIN	1 BOULE	3€
	2 BOULES	5,5€
	3 BOULES	8€



Les produits peuvent varier en fonction du marché
Prix et service compris

MENU 45€



LES ENTRÉES

LE FOIE GRAS AUX MARRONS CONFITS ET BRIOCHE AUX NOISETTES ET FRUITS CONFITS
LE SAUMON FUMÉ MAISON TOURTE DE POMMES DE TERRE AUX ALGUES ET GWELL BRETON

LES PLATS

LA JOUE DE BŒUF CONFITE DÉCLINAISON DE CAROTTES, JUS DE VIANDE BRAISÉE
LE SAINT PIERRE DE NOS CÔTES LAQUÉ AU POIVRE DE SANSHO, MOUSSELINE DE BROCOLI AUX SÉSAMES, ÉCUME AU RAIFORT

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

OU

LES DESSERTS

LE MACARON CHOCOLAT ET CARMEL BEURRE SALÉ
MON POTIMARON CITRONNÉ CRÉMEUX YUZU, HUILE DE NOISETTE, POTIMARRON RÔTI AU MIEL ET SA PURÉE

15€ MENU ENFANT

VIANDE OU POISSON

POMMES DE TERRE ÉCRASÉES ET **LÉGUMES DE SAISON**

DESSERT DU JOUR OU **BOULE DE GLACE**

COCA-COLA OU **JUS D'ORANGE**

À PARTAGER

TAPAS

LES ACCRAS DE POISSON MAISON

11€

L'ASSIETTE APÉRITIVE*

15€

CROUSTILLANT DE GAMBAS, HOUMOUS ET GRESSINS, BONBONS DE POISSON, JAMBON DE BUFFLONE

LA PLANCHE DE CHARCUTERIES*

18€

JAMBON CRU IBÉRIQUE, JAMBON AUX HERBES, CECINA, CHORIZO, FOCACCIA MAISON

LA PLANCHE DE FROMAGES*

15€

BLEU DE XANTRIE, SAINT FÉLICIEN, COMTÉ, TOMME DE VAUMADEUC ET BEURRE DU VIEUX BOURG

LA PLANCHE MIXTE*

20€

C'EST GOURMAND !



*produits susceptibles de varier selon les arrivages