

menu



# LES ENTRÉES



LA TARTE FINE AUX CÈPES ET CRÉMEUX 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'OEUFPOCHÉ 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 CRÉÉE

...

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 CRÉMEUX YUZU, HUILE DE NOISETTE, POTIMARRON RÔTI AU MIEL ET SA PURÉE	12€
---------------------------------------------------------------------------------------------	-----

NOTRE SELECTION DE FROMAGES	12€
-----------------------------	-----

### GLACES

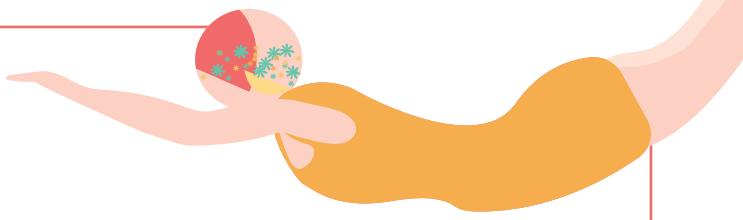
VANILLE / FRAISE / CHOCOLAT / FRAMBOISE / PASSION / MANGUE / CITRON VERT / CASSIS / COCO / PISTACHE / CARAMEL BEURRE SALÉ / CROQUANTINE / RHUM RAISIN	1 BOULE	3€
	2 BOULES	5,5€
	3 BOULES	8€



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 GWEIL BRETON

## LES PLATS

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

## NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

OU

## LES DESSERTS

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

15€  
**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

TOPAS

## 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