

Bienvenue à l'Agora

Saveurs bretonnes, au gré des voyages !

Carte n°14

Sensation

« Par les soirs bleus d'été, j'irai dans les sentiers,

Picoté par les blés, fouler l'herbe menue :

Rêveur, j'en sentirai la fraîcheur à mes pieds.

Je laisserai le vent baigner ma tête nue.

Je ne parlerai pas, je ne penserai rien :

Mais l'amour infini me montera dans l'âme,

Et j'irai loin, bien loin, comme un bohémien,

Par la Nature, - heureux comme avec une femme. »

Arthur RIMBAUD

Le menu affaire

Produits locaux & de saison
Le menu varie en fonction du marché

À savourer exclusivement au déjeuner, hors jours fériés

Entrée / plat ou plat / dessert	25 €
Entrée / plat / dessert	29 €
Menu complet avec fromage	36 €

Entrée

Gambas à l'espagnol,

Caponata

Canette,

OU

Pesked au fil de l'eau,

accompagnement estival

Fromage

Trio de fromages affinés

par la fromagerie "Fromages de nos terroirs", Vannes (56)

Dessert

Sarrasin au lait

Abricot

Prix toutes taxes comprises - service compris - boissons non comprises
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Les menus

À savourer au déjeuner* et au dîner

Accord mets & vins

avec menu en 7 temps , 5 verres	38
avec menu en 6 temps , 4 verres	32
avec menu en 5 temps , 3 verres	25

MENU AQUARELLE - en 7 temps - 72 €

Prémisse salé / Rouge Tomato / Thonidé / Langoustines / Au gré de la mer OU
Volaille de Nostang(56) / Voile de douceur / Virgin Mojito

MENU ESQUISSE - en 6 temps - 58 €

Prémisse salé / Rouge Tomato / Thonidé / Au gré de la mer OU Volaille de
Nostang(56) / Voile de douceur / Virgin Mojito

MENU ÉBAUCHE - en 5 temps - 44 €

Prémisse salé / Rouge Tomato / Au gré de la mer OU Volaille de Nostang(56) /
Voile de douceur / Virgin Mojito

À la carte

À savourer exclusivement au dîner

Entrées

Rouge Tomato, burrata, sorbet et pain façon bagnat maison	20 €

Thonidé, avocat, pamplemousse, ponzu	20 €

Plats

Au gré de la mer, beurre de poivron et polenta	30 €

Volaille de Nostang(56), caponata	29 €

Langoustines, tempura de sarrasin, medley de sauces	32 €

Desserts

Assiette de Fromage	11 €

Virgin mojito	16 €

Coussin chocolat, cœur pralin	19 €

Menu Enfant (- 10 ans) - 19 €
Viande ou Pesked du jour

Sorbet ou Glace maison

Menu Homard Bleu

À savourer les samedis du mois d'août 85€
Avec accord mets et vins (4 verres) 120 €

Les pattes de Homard,
crèmeux d'avocat

Médailon de Homard mariné
rhubarbe

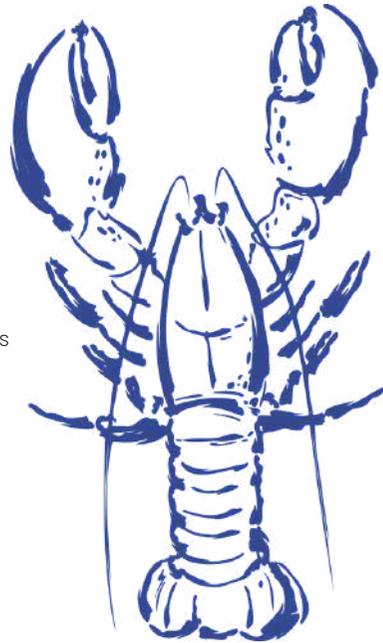
Pince de Homard
artichaut en tempura de sarrasin

Queue de Homard
langues d'oiseaux en risotto, bisque et girolles

Voile de douceur

Virgin Mojito

Mignardises



Réservation obligatoire le vendredi matin pour le samedi soir