

Menu de Saison 50€

(Servi uniquement au déjeuner sauf dimanche et jours fériés)

**Maquereau de nos côtes grillé,
Velours de petits pois, fraises de Plougastel et crème crue aux oeufs de poissons**

**Lieu jaune de ligne doré à la plancha,
Brocolettis grillés, jus des bardes et huile de basilic**

**Craquelin au sucre muscovado,
Brunoise de fruits de saison, sorbet ananas/coriandre**

Menu Carte 78€

**Asperges blanches et truite de Bretagne à la flamme,
Vinaigrette à l'oeuf confit et herbes, blanc-manger végétal**

ou

**Crevettes du pays Nantais et boeuf charolais à cru,
Consommé à la citronnelle et condiment épicé**

.....

**Poisson de ligne selon la criée,
Asperges vertes, sauce civet aux bigorneaux et graines de moutarde**

ou

**Caille de Fabrice Lemeur rôtie,
Foie gras de canard, petits pois et jus à l'hydromel**

.....

Sélection de fromages de terroirs affinés

ou

**Tarte soufflée au chocolat Baracoa de Cuba de Nicolas Berger
Cacahuètes, sauce à la mandarine Impériale et crème glacée à la vanille**

ou

**Poire pochée aux épices douces,
Croustillant Sarrazin, oranges et caramel laitier à la sauge**

Prix nets par personne, service compris. Nos plats sont « faits maison », tous élaborés sur place à partir de produits bruts. Certains plats peuvent contenir des allergènes. Nous sommes en mesure de fournir toute information concernant l'origine et la provenance des viandes et poissons servis dans notre restaurant. Merci de nous informer de toute allergie ou de tout régime particulier.

**Menu Dégustation 5 plats
100€ ou 150€ (accord mets et vins)**

Laissez-vous guider par la cuisine de Laetitia et Stéphane au grée des
saisons et des marées
(menu servi pour l'ensemble de la table)

Notre cuisine ne serait rien sans la collaboration de nos producteurs locaux et
fournisseurs:

Poissons/Huîtres/Coquillages/Fumaisons:

La Salicorne, Bourbon Marée, Les Viviers de Saint-Colomban, Huîtres Stéphan,
Huîtres Kys Marine, Fumaisons de Groix, Caviar de Neuvic

Viande/Volaille:

JA Gastronomie, Joël Poirier, Fabrice Le Meur

Légumes/Fruits/Fleurs:

La Ferme des 3 Poivrons, Les Petits fruits de Saint-Goustan, Jérôme Galis, La Le
potager de Sainte-Hélène, Ferme de Pont-Sal,
Bigoud Génération, La Ferme Roze, Jérôme Galis, Maison Plantin,

Beurre/Fromages:

Beillevaire, Kérouzine, Ferme de Kerbizien

Miel, Cidre, Jus de pommes, bières:

La ferme des Primevères, Le miel de Carnac, Brasserie La Dilettante,
Les escargots de la Ria

Le chocolat de la Manufacture Nicolas Berger

Pain:

Des Saveurs et des Pains, La Boulange