Menu de Saison 50€

L'oeuf de poule bio,
Asperges vertes de Jerôme Galis, jambon séché et pomme de terre fumée

Poisson de petite pêche selon la criée,
Bouillon de pomme Agria et jeunes poireaux au romarin, sucs d'oursins

Agrumes déclinés au poivre timut, biscuit madeleine
Fromage frais fermier givré et huile d'herbes

Menu Carte 78€

Crevettes du pays nantais aux zestes de citrons verts,
Primeurs croquants, petits pois et lait d'amande, caviar femier
ou
Rouget barbet à la flamme et foie gras de canard,
Vierge d'herbes iodées, céleri maraîcher cuit en croûte de sel

…….

Poisson de ligne confit aux algues bretonnes,
Brocolettis grillés, marinière de coquillages du Pô au curry vert

ou
Lapin vendéen et poulpe de pays snacké,
Carottes des sables au gingembre, condiment ail noir jus perlé

…….

Sélection de fromages de terroirs affinés
ou
Tarte au chocolat grand cru de Cuba de Nicolas Berger,
Caramel laitier, grué et crème glacée au whisky breton
ou
Poire pochée aux épices douces,
Crème glacée au miel, crumble et sauce à l'hydromel

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

Viande/Volaille:
JA Gastronomie, Joël Poirier, Au Bien Fait

Légumes/fFruits/Fleurs:
La Ferme d'Artaud, Annie Bertin, Le Potager Sainte-Hélène, Les Petits fruits de Saint-Goustan, Côté fruits, Jérome Galis, La Ferme de Pont-Sal, Bigoud Génération, La Ferme Roze, Jerôme Galis, Maison Plantin, Les Jardins de la Mer

Beurre/Fromages:
Beillevaire, La ferme de Roger, Kérouzine, Le p'tit fermier de Kervihan

Miel, Cidre, Jus de pommes, bières:
La ferme des Primevères, Le miel de Carnac, Brasserie Zéphir, Les escargots de la Ria

Le chocolat de la Manufacture Nicolas Berger

Pain:
La Boulange