

Menu de Saison 45€

**Fines ravioles de poissons côtier,
Sucs des arêtes au safran de Vilaine, herbes fraîches**

**Canette de Pays laquée aux épices douces,
Chou pointu et kaki grillé, jus perlé et condiment tamarin**

**Biscuit madeleine au miel de Carnac,
Pomelos, crème glacée à la fève de tonka**

Menu Carte 68€

**Maquereaux des côtes bretonnes et betterave de Plouhinec,
Crème fumée, caviar d'Aquitaine et huile d'aneth**

OU

**Coquilles Saint-Jacques aux zestes de citrons verts,
Poireaux en croûte de sel, truffe noire et céréales toastées**

.....

**Poisson de ligne selon la criée,
Brocolettis et cédrat, jus de viande à la grenobloise**

OU

**Chevreuil de chasse à la royale,
Légumes d'hiver et coings au poivre timut, sauce grand veneur**

.....

Sélection de fromages de terroirs affinés

OU

**Noisettes en mousse légère,
Caramel lacté et citron, lait ribot givré**

OU

**Poire conférence en chapelure de brioche dorée,
Mascarpone vanillé, espuma au chocolat cubain**

Entrées 23€/Plats 38€/Fromages ou Desserts 12€

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
90€ ou 140€ (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:

La Salicorne, Bourbon Marée, Les Viviers de Saint-Colomban, Huîtres Stéphan,
Huîtres Kys Marine

Viande/Volaille:

JA Gastronomie, Joël Poirier, Au Bien Fait

Légumes/Fruits/Fleurs:

La Ferme d'Artaud, Annie Bertin, Le Potager Sainte-Hélène, Les Petits fruits de
Saint-Goustan, Côté fruits, Jérôme Galis, La Ferme de Pont-Sal,
Bigoud Génération, La Ferme Roze

Beurre/Fromages:

Beillevaire, La ferme de Roger, Kérouzine

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